



Champagne HENRY DE VAUGENCY



Maison de traditions

Les secrets du champagne Henry de Vaugency se transmettent de père en fils depuis 1732. Pascal Henry représente la 8^{ème} génération de viticulteurs passionnés par leur terroir d'Oger et le célèbre raisin chardonnay qui fait sa réputation.

Cuvée	Description	Prix Unitaire TTC	Prix pour 6 bouteilles	Quantité	Total
<u>CARTE NOIRE</u>	Assemblage 2013, 2014 et 2015 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe brillante et claire 👃 Notes fraîches, s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes 👄 Aérien et vivace, bien équilibré Suggestion : Parfait pour l'apéritif	18€	93€ soit 15,50€ La bouteille		
<u>SELECTION</u>	Assemblage 2011 et 2012 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe dorée tirant vers le jaune paille 👃 Fruits jaunes, citronné puis s'ouvre vers le fruit confit 👄 Attaque vive, notes de fruits jaunes et belle longueur Suggestion : Un champagne rond et harmonieux qui plaira à tous	17€ (bouteille) 37€ (magnum)	102€ soit 17€ La bouteille		
<u>MANON</u>	Assemblage 2009 et 2010 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe or paille 👃 Nez fin s'ouvrant sur des arômes de fruits jaunes 👄 Fruité en bouche et belle longueur Suggestion : Un champagne rond et fruité	19,50€	105€ soit 17,50€ La bouteille		
<u>Rosé d'AGATHE</u>	C'est un « blanc de blancs rosé ». Issu de la macération de pinot noir dans un moût de chardonnay Suggestion : Un champagne très fruité parfait pour le dessert	20€	108€ soit 18€ La bouteille		
<u>AMOUREUX</u>	Assemblage 2009 et 2015 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe dorée et brillante 👃 Nez fin et élégant, arômes de notes grillées 👄 Tout en rondeur avec des parfums de brioche Suggestion : Pour l'apéritif et avec des entrées de poissons	21€	114€ soit 19€ La bouteille		
<u>LA MISS</u>	Année 2008 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe dorée, jaune pâle 👃 Nez fin et élégant 👄 Champagne d'une grande finesse qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches Suggestion : Expression d'une belle année	30€	180€		
<u>LOUIS</u>	Assemblage 2007, 2008 et 2009 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Jolie robe or paille 👃 Senteurs d'amande et fruits confits, touche briochée 👄 Complexe, long en bouche, champagne de caractère Suggestion : Champagne puissant, à déguster entre connaisseurs	35€	210€		
<u>1732</u>	Millésime 2005 <ul style="list-style-type: none"> 👁 Robe jaune paille, reflet vert 👃 Nez évolué et élégant 👄 Arômes de raisin sec et amande douce Suggestion : Uniquement pour des moments rares	60€	360€		
<u>RATAFIA</u>	Le ratafia est un vin liqueux composé d'1/3 de marc de champagne et 2/3 de jus de raisin, il est proposé habituellement à l'apéritif, pour accompagner le foie gras, certains fromages ou les desserts.	13,50€	78€ soit 13€ La bouteille		
TOTAL :					