



BIBLE ip Bulles

Champagnes de chez Champagne ;)

Faits comme le Champagne mais provenant d'Autriche. Qualité Champagne ++.

Méthode ancestrale



**Schödl
Petnat rosé 2022**

Beaux fruits rouges bien juteux, énergie vive et finale minérale. Pas funky et déviant. Il est dégorgé, pur, clair et sans dépôt.

60% Pinot Noir
40% Zweigelt

Wow avec:
Dinde, charcuteries, bouffe indienne et biscuits aux pains d'épices.

46\$ (6)



**Schödl
Blanc de Blancs**

Bouche généreuse de brioche, poire et pomme verte. De profil classique et complexe. Comme un Ruinart mais avec plus de personnalité et deux fois moins cher.

90% Chardonnay
10% Pinot Blanc

Wow avec:
Foie gras, sucre à la crème et fromages.

60\$ (6)



**Schödl
Rosé Brut**

Rosé délicat, bulles fines, framboise, cerise et pointe de nougat aux noix. Finesse et longueur, d'une élégance qui décline plusieurs Champagnes rosés.

100% Pinot Noir

Wow avec:
Scone, fondant au chocolat et même le gâteau aux fruits.

60\$ (6)



**Schödl
Blanc de Noirs**

Pomme rouge, framboise et pointe fumée. Une éclatante démonstration d'un style assumé.

100% Pinot Noir

Wow avec:
Porc rôti, poitrine de dinde enrobée de prosciutto et terrines de toutes sortes.

75,50\$ (6)



**Markus Altenburger
BLANK 2016**

Caractère unique et inégalé. Pavarotti qui chante du AC/DC. Aux habitués de bulles qui veulent découvrir une forte personnalité de très haut niveau.

Welschriesling, Neubürger et Chardonnay

Wow avec:
Tourtière, boeuf bourguignon et ragoût de pattes de cochons.

67\$ (6)



**Champagne
Monmarthe
Secret de Famille
1er Cru**

Classique et passe-partout. Des notes de fleurs blanches et pêche blanche. Précis et équilibré.

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay

Wow avec:
Pain sandwich, quiche Lorraine et gratin de pommes de terre.

65\$ (6)



**Champagne
Monmarthe
Rose de Ludes
1er Cru**

Fruits rouges, cassis, vivant et frais. Si l'on comparait son rosé à l'aveugle, la veuve aurait honte.

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier et 20% Chardonnay

Wow avec:
Couronne de crevettes, p'tits sandwichs en triangle au jambon et la bûche de Noël au chocolat.

75\$ (6)



**Champagne
Gremillet
Blanc de Noirs**

Explosion de fruits et de soleil, ce Pinot Noir remplit autant la bouche qu'il la rafraîchit. Ses notes épicées, presque poivrées, nous en donne encore plus.

100% Pinot Noir issu de la Côte des Bar

Wow avec:
Saumon fumé, ragoût de boulettes et boules Ferrero Rocher.

82\$ (6)



**Champagne
Gremillet
Cuvée Évidence**

Atypique, sa légère vinification sous bois lui ajoute une complexité aromatique. Une cuvée rare, florale, briochée et vive à la fois.

100% Chardonnay

Wow avec:
Huîtres, brie fondant, caramel et beigne aux patates.

137\$ (6)



**Champagne
Gremillet
Clos Rocher 2014**

Une oeuvre, une ode au Champagne et au Pinot Noir à la fois. Comme en Bourgogne, le Clos est une parcelle exceptionnelle entourée de murs, question de protéger son précieux. Déclasse M. Pérignon.

100% Pinot Noir issu d'une parcelle unique à Riceys

Wow avec:
Soi-même et nos proches.

250\$ (6)