

Champagne

A. Lété – Les Miscellanées Nr. II 12.5 | 73

Elegant en zacht met aroma's van praliné, geel fruit en merengue. Rond, verfijnd en zeer toegankelijk. Zacht en rond van smaak. Een veelzijdige champagne die zowel als aperitief als aan tafel uitstekend tot zijn recht komt.

Boisselle et Fils – Blanc de Noirs 12.5 | 73

Vol en expressief, met een verleidelijk bouquet van bessen en een warme goudgele kleur. De Pinot Noir en Meunier zorgen voor een rijke structuur, rondeur en diepgang. Een krachtige maar elegante champagne, perfect als aperitief voor gasten die houden van karakter.

Boisselle et Fils – Blanc de Blancs 12.5 | 73

Een pure en frisse Blanc de Blancs met een heldere goudkleur met subtiele aroma's van witte bloemen en citrus. De smaak is strak, elegant en harmonieus, met een lange, frisse afdronk. Ideaal voor liefhebbers van precisie en finesse, en uitstekend bij frisse gerechten of als aperitief.

Gardet – Selected Réserve 96

Door lange rijping en houtgebruik ontwikkelt deze champagne een gelaagd profiel van karamel, vanille, gekonfijt citrusfruit en subtiele kruidigheid. De lage dosage zorgt voor spanning en precisie. Een uitgesproken gastronomische champagne die schittert aan tafel.

Roger Constant Lemaire – Rosé de Saignée 87

Een uitgesproken en zeldzame rosé met een diepe robijnrode kleur. Gemaakt volgens de saignée-methode, wat zorgt voor intensiteit en structuur. Aroma's van framboos, kers en roos gaan samen met honing en lichte karameltinten. Krachtig, verfijnd en ideaal bij vleesgerechten.

A. Lété – Rose Les Aînées 79

Een verleidelijke rosé met karakter: krachtig, evenwichtig en vol elegance. In het glas onthult deze wijn rijpe tonen van framboos, aardbei en rode kers, versterkt door subtiele kruidige accenten en een exotische hint. De afdronk verrast met een frisse, bloemige toets van oranjebloesem. Perfect bij charcuterie, lichte zomerse gerechten of gewoon als verfrissende aperitief.