

Sourire de Reims Brut 2007 dans la sélection des millésimés de Régal

NOVEMBRE
2015

Régal

Régal

Novembre - Décembre

176 543 exemplaires /

727 000 lecteurs

Les millésimés

C'est tout le prestige de la Champagne qui se concentre dans ces bouteilles issues d'une seule année de vendanges. Puissants, structurés, ils sont taillés pour les grandes occasions.



1 Champagne Alfred Gratien 2000

Du caractère à revendre dans ce champagne virifié sous-bois, à la robe dorée et au nez puissant, entre fruits rouges, épices douces et fruits secs. Structuré, profond, vineux, résolument bâti pour la table. Avec un carré d'agneau rosé. **51,40 €.**

2 Champagne Ayala Perle d'Ayala, 2005

80 % de chardonnays issus de grands crus pour ce champagne

C'est long, élégant, frais, ponctué par une légère et belle amertume en finale. Ris de veau. **83 €.**

4 Champagne Henri Abelé Le Sourire de Reims, Brut, 2007

Un joli vin marqué par le chardonnay, élégant, ciselé dont la belle acidité accompagne longuement les saveurs de fleur blanche et d'épices douces. Champagne sérien, pour vol-au-vent. **89 €.**

GUILLAUME ROFFIAEN
CHEF DE CAVE DE NICOLAS FEUILLATTE

« 225 rosé, le bonheur à table. »

Racontez-nous la cuvée 225 rosée

Elle est issue d'une sélection de premiers crus et de grands crus élevés en fûts de chêne de 225 litres, d'où son nom. Les vins blancs et rouges sont élevés séparément puis assemblés juste avant la mise en bouteille. Cet élevage la différence du brut rosé, plus polyvalent, et de la cuvée Palme d'Or rosé millésimée, plus élitiste.

Pourquoi est-ce votre cuvée fétiche ?

C'est une corde supplémentaire à notre arc quand il s'agit de faire les plus beaux mariages culinaires. On joue sur le côté épaulé et charpenté du pinot. C'est un vin qui appelle des viandes : carré d'agneau, faisán, pigeon... voire un dessert aux agrumes.

DIDIER MARIOTTI
CHEF DE CAVE DE MUNN

« Brut Sélection, une allégorie du terroir. »

« Un joli vin marqué par le chardonnay, élégant, ciselé dont la belle acidité accompagne longuement les saveurs de fleur blanche et d'épices douces. »

Henri Abelé, l'artisan d'un nouvel art de vivre à la française ...