



Champagner på glas

Pris

Leclerc Briant Brut Réserve

110 kr

(15% Chardonnay 20% Pinot Noir 65% Pinot Meunier, Dosage 2g)
(Vinifierad och lagrad på ekfat)
(Byar Cumières, Verneuil, Sermiers, Epernay och Cramant)

Dider Ducos l'Ablutien

110 kr

80% Meunier, 5% Pinot Noir och 15% Chardonnay,
blockad malo, Dosage 6g

Laurent Perrier Brut Millésime 2012

135 kr

(Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%)
Lagras minst 8 år med jästfällningen. Dosage: 8g/l)

Champagne Antoine Bouvet Extra brut Millésime 2014

150 kr

(50% Chardonnay, 50% Pinot Noir, fatlagrat, spontanjäst)

Champagne Henriot Brut Millésime 2012

186 kr

(54% Chardonnay, 46% Pinot Noir, Dosage 6g)
(Minst 96 mån på jästfällningen)

Moussé Fils Special Club 2017

204 kr

(100% Meunier, Dosage: 0,5g)