

# Champagne Christian COUGNET à Dormans



## **DEMIE BOUTEILLE :**

**11 € la bouteille et 63 € le carton de 6**

*Nez ouvert et gourmand. L'abricot et la pêche ont trouvé une belle place pour former un équilibre avec des nuances chlorophylliennes bousculant les papilles.*

## **CUVEE TRADITION :**

**17 € la bouteille ou 90 € le carton de 6**

*Son nez enveloppé des notes d'amande fraîche et de noisette accompagnent des arômes de fruits frais sur un fond végétal. L'attaque en bouche est douce et souple avec de l'onctuosité malgré des notes de chlorophylle qui lui donne un caractère juvénile. La finale est rafraîchissante avec de jolies notes épicées.*

## **TRADITION DEMI-SEC :**

**18 € la bouteille ou 95 € le carton de 6**

*Identique à la cuvée Tradition, mais plus dosée en liqueur d'expédition. Idéale pour déguster du foie gras !*

## **CHAMPAGNE CARTE D'OR :**

**19 € la bouteille ou 100 € le carton de 6**

*Sa belle couleur jaune dorée avec des reflets émeraude confère à cette cuvée une grande qualité et une finesse de bulles. Son nez floral de chèvrefeuille laisse place à la délicatesse discrète des petits fruits rouges. Cette cuvée conviendra parfaitement à l'apéritif et particulièrement avec un dessert à base de fruits rouges.*

## **CHAMPAGNE ROSE :**

**20 € la bouteille ou 105 € le carton de 6**

*Sa couleur est rose framboise claire. Cet assemblage est très séduisant par ses notes discrètes de cerise et de réglisse. En bouche, ce vin a pris de la maturité en partie avec la cerise noire. Les notes de zan apparaissent maintenant bien fondues et se sont équilibrées avec des saveurs confiturées.*

## **CUVEE PRESTIGE (Brut Millésimé 2015):**

**25 € la bouteille ou 135 € le carton de 6**

*Si Les notes d'agrumes sont bien présentes, une empreinte encore fermentaire se déploie avec des senteurs de brioche. L'ensemble est cohérent, sous une trame ample et savoureuse il se construit avec noblesse. La finale est dynamique avec une jolie longueur sur la menthe.*

## **MAGNUM :**

**42 € le magnum**

*Une ambiance savoureuse et tonique règne en bouche avec une grande élégance. Des notes de fruits jaunes et d'agrumes sont bien présents et donnent beaucoup de longueur. La finale particulièrement citronnée est le signe d'un beau voyage....*

## **JEROBOAM :**

**100 € le jéroboam**

*La bouche est d'une grande générosité dans les mêmes tonalités que le nez. Les notes grillées et miellées sont les témoins d'un vin de bonne maturité qui s'exprime également avec des notes kirchées. Une certaine fraîcheur existe encore et participe à l'équilibre de ce beau flacon.*

**Champagne Christian COUGNET 2, rue du Bac 51700 DORMANS**

Portable : 06 83 78 79 14

Port : 06 07 04 26 09

e-mail : [champagnechristiancougnet@orange.fr](mailto:champagnechristiancougnet@orange.fr)

**N'hésitez pas à prendre RDV avant de passer.**