



# Citations Cuvée BRUT Champagne JL Vergnon

## Le Grand Guide des Vins de France 2010 Brut Blanc de Blancs Grand Cru 15/20.



Excellent équilibre, notes de noisette fraîche au nez, tendu mais plein, laisser vieillir un an et servir sur des fruits de mer.

## Le Guide Hachette des Vins 2010



Ce blanc de Blancs des vendanges 2004 à 2002 est complexe au nez, tout à la fois fruité et brioché.

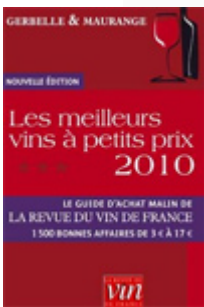
Sa belle fraîcheur en bouche et le fera apprécier à l'apéritif et en début de repas.

## Guide des Vins Gault Millau 2010



14/20.

## Les Meilleurs Vins à Petits Prix 2010 Note de 13.5/20



Son nez de pomme au four et d'orange confite le personnalise. En bouche il s'exprime davantage vers le sorbet citron

vert, ce qui apporte un enrobage à sa structure acide et moelleuse.

## Vinum

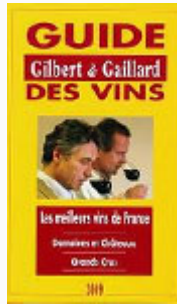


Reif und röstig, Gebäck, Vanille; herbsäuerlich im Mund, von Mittlerer Statur, geradlinig



## Bettane et Dessauve : Le Grand Guide des Vins de France 2009 Note 16/20

Un vrai vin du Mesnil complet, racé, d'une rare maîtrise technique, hautement recommandé.



## Le Guide Gilbert et Gaillard 2009 Note de 84/100

Robe jaune clair. Nez discret de fleurs blanches, noisettes fraîches. Attaque ample, du gras, bulles fines, finale acidulée au caractère plus citronné. Un blanc de blancs d'apéritif.

## Guide Dussert-Gerber 2009



C'est leur Brut Grand Cru Blanc de Blancs qui nous a particulièrement séduit par son élégance, au nez comme en bouche, avec des notes florales et fruitées, tout en nuances, avec une très jolie mousse persistante, d'une finale ronde, légèrement miellée comme il le faut.

## Le Guide des Meilleurs Vins à Petits Prix 2008. RVF Note de 16/20



Un temple des chardonnays sans fermentation malo-lactique. Un champagne discret au nez, vif tendu vers la fraîcheur, dans un esprit de garde et de combat gastronomique avec les crustacés et les poissons de chair fine.



## Le Guide Gilbert et Gaillard 2008 Note de 86/100

Robe jaune clair, reflets verts. Nez fin évoquant l'amande, la noisette, notes beurrées. La bouche, puissante, bien enrobée affiche une agréable longueur. Un blanc de blancs de caractère



## Guide de Vins Gault Millau 2008 Note 15/20

Les non millésimés sont très typiques du Chardonnay et sont marqués par des notes crayeuses qui leur confèrent beaucoup de fraîcheur.

## Bettane et Dessauve : Le Grand Guide des Vins de France 2008 Note 14/20



Assez vineux et défini quant à son terroir mais amertume sensible et peu élégante. Laisser encore vieillir.

## Gerhard Eichlmann. Mondo November 2007 Note 86/100



## Médaille d'Argent aux Effervescents du Monde 2007



## RVF : 400 Vins Incontournables. Novembre 2007

Cette base 2002 peut largement se conserver en cave trois quatre ans. Pensez alors à le faire « voyager » en carafe.



[cuisine.pourelles.orange.fr](http://cuisine.pourelles.orange.fr)

Ce blanc de blancs (100% chardonnay, donc) offre au nez, des notes discrètes d'agrumes (pamplemousse) et d'herbes sèches. Long en bouche, il est également plein de fraîcheur. A déguster avec du poisson ou des crustacés.