



# Champagne

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## CUVÉE

### *Champagne Maurice Grumier*

#### **Blanc de Noirs brut**

80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

8 g Zucker/l

Mindestens 2 Jahre gereift

Fruchtig, kräftig, ausgewogen, feine Säure

Perfekt als Apéritif, aber auch für alle Gelegenheiten

0,75l **27,40 EUR**

0,375l **18,50 EUR**

0,1l **6,60 EUR**

### *Champagne Maurice Grumier*

#### **Réserve brut**

34% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 33% Pinot Noir

7 g Zucker/l

mindestens 3 Jahre gereift

elegant, fein, trocken, von großer Noblesse

Ideal als Apéritif, zu Fisch und Käse

0,75l **33,30 EUR**

1,5l **70,00 EUR**

0,1l **6,80 EUR**

### *Champagne Florence Duchene*

#### **Réserve Brut**

50% Chardonnay / 45% Pinot Noir / 5% Pinot Meunier

6 g Zucker/l

Mindestens 5 Jahre gereift

fruchtig, trocken, edel, ausgewogen

0,75l **33,20 EUR**

0,1l **6,80 EUR**

### *Champagne Florence Duchene*

#### **Réserve Di Mangan**

50% Chardonnay / 45% Pinot Noir / 5% Pinot Meunier

3 g Zucker/l

Mindestens 5 Jahre gereift

Ausgeglichen und zurückhaltend, trocken

0,75l **37,00 EUR**

0,1l **7,00 EUR**

### *Florence Duchene*

#### **Kalikasan**

50% Chardonnay / 45% Pinot Noir / 5% Pinot Meunier

0 g Zucker/l

Mindestens 5 Jahre gereift

Aromen von weißen und exotischen Früchten sowie Mandeln. Für Liebhaber der „zéro dosage“.

0,75l **37,00 EUR**

0,1l **7,00 EUR**



# Champagne

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## *Champagne Pascal Hénin*

### **Tradition brut**

40% Pinot Noir/ 40% Chardonnay/ 20% Pinot Meunier

frisch und harmonisch

Ideal als Apéritif, aber auch für alle Gelegenheiten

0,75l **28,00 EUR**

0,375l **18,50 EUR**

1,5l **62,00 EUR**

0,1l **6,60 EUR**

## *Champagne Pascal Hénin*

### **Réserve brut**

40% Pinot Noir/ 40% Chardonnay/ 20% Pinot Meunier

Mindestens 3 Jahre gereift

Harmonisch und ausgewogen

0,75l **33,60 EUR**

0,1l **6,80 EUR**

## *Champagne Dauby Mère et Fille*

### **Réserve brut**

60% Pinot Noir / 40 % Chardonnay

9g Zucker/l

Mindestens 3 Jahre gereift

Traditionsbewusst und frisch

Zu Fischen und Meeresfrüchten, aber auch als Apéritif

0,75l **31,90 EUR**

0,1l **6,70 EUR**

## *Champagne Dauby Mère et Fille*

### **Blanc de Noirs brut**

100% Pinot Noir

9g Zucker/l

Mindestens 3 Jahre gereift

Kraftvoll und vollmundig

Zu kräftigen Fleisch- und Geflügelgerichten, aber auch als Apéritif

0,75l **34,90 EUR**

0,1l **6,70 EUR**

## *Champagne Dauby Mère et Fille*

### **Cuvée Flore extra-brut**

50% Pinot Noir / 50% Chardonnay

3g Zucker/l

Aus den außergewöhnlichen Jahrgängen 2005 (10%) und 2008 (90%) im Eichenfass gereift

Gehaltvoll mit großer Finesse und absoluter Reinheit

**0,75l 40,50 EUR**

## *Champagne Mary-Sessile*

### **Alliance**

33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

8g Zucker/l

Mindestens Jahre gereift

Sehr vollmundig mit Aromen von Trockenfrüchten und Süßgebäck

0,75l **37,00 EUR**

0,1l **7,00 EUR**



# Champagne

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## *Champagne Mary-Sessile*

### **l'inattendue extra brut**

100% Pinot Meunier

2g Zucker/l

Mindestens 4 Jahre gereift

Fruchtig, frisch, ausgeglichen, vollmundig

0,75l **33,50 EUR**

0,1l **6,60 EUR**

## *Champagne Rochet-Bocart*

### **Brut Tradition 1er Cru**

95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

5g Zucker/l

7 Jahre gereift

Ausgewogen, ausdrucksvoll, Aromen von Pfirsich und Birne

0,75l **31,00 EUR**

0,1l **6,60 EUR**

## **CHARDONNAY**

## *Champagne Marie – Le Brun*

### **Sélection Brut 1er Cru**

100% Chardonnay

9 g Zucker/l

15 Monate gereift

Frisch, lebendig, unkompliziert, spritzig

0,75l **26,80 EUR**

0,1l **6,50 EUR**

## *Champagne Daniel Etienne*

### **Brut Blanc de Blancs 1er Cru**

100% Chardonnay

8g Zucker/l

Mehr als 3 Jahre gereift

Elegant, gefällig, mild, fein, populär

0,75l **34,50 EUR**

0,1l **6,90 EUR**

## *Champagne Rochet-Bocart*

### **Blanc de Blancs Brut Nature 1er Cru**

100% Chardonnay

0g Zucker/l

Mehr als 6 Jahre gereift

Sehr elegant, ausdrucksvoll, außergewöhnliche Aromen von Brioche und gelben Früchten

0,75l **36,00 EUR**

0,1l **6,90 EUR**



# Champagne

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## ROSÉ

### *Champagne Rochet-Bocart*

#### **Brut Rosé**

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
6g Zucker/l  
8 Jahre gereift  
ausdrucksvoll, frisch und fruchtig

0,75l **33,50 EUR**

0,1l **6,60 EUR**

### *Champagne Dauby Mère et Fille*

#### **Rosé brut**

70% Pinot Noir / 30% Chardonnay  
9g Zucker/l  
ausgeglichen, vollmundig im Abgang

0,75l **33,30 EUR**

0,1l **6,80 EUR**

### *Champagne Maurice Grumier*

#### **Coeur de Rosé**

44% Pinot Meunier, 34% Pinot Noir, 22% Chardonnay  
8 g Zucker/l  
mindestens 3 Jahre gereift  
Aromen von roten Früchten  
Ideal zu gegrilltem Fleisch oder fruchtigen Desserts

0,75l **34,00 EUR**

0,1l **6,80 EUR**

### *Florence Duchene*

#### **Bathala Rosé**

45 % Chardonnay / 43% Pinot Noir / 4% Pinot Meunier / 8% Rotwein Pinot Noir aus Cumières  
9 g Zucker/l  
Mindestens 5 Jahre gereift  
Einzigartig und subtil, Aromen von roten Früchten

0,75l **37,00 EUR**

0,1l **7,00 EUR**