

### **Champagne Maurice Grumier**

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

80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Dosage 8g/l

Mindestens 2 Jahre gereift

Fruchtig, kräftig, ausgewogen, feine Säure

Perfekt als Apéritif, aber auch für alle Gelegenheiten

0,75l **33,00 EUR**

0,375l **20,00 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

### **Champagne Maurice Grumier**

#### **Blanc de Noirs extra-brut**

80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Dosage 4g/l

Mindestens 2 Jahre gereift

Frisch und fruchtig, mineralisch

0,75l **35,00 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

### **Champagne Maurice Grumier**

#### **Réserve extra-brut**

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

Dosage 4g/l

mindestens 3 Jahre gereift

elegant, fein, trocken, von großer Noblesse

Ideal als Apéritif, zu Fisch und Käse

0,75l **39,00 EUR**

1,5l **79,00 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Champagne Florence Duchene**

#### **Réserve Brut**

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

Dosage 6g/l

Mindestens 5 Jahre gereift

fruchtig, trocken, edel, ausgewogen

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

Glas 0,1l **8,00 EUR**

### **Champagne Florence Duchene**

#### **Kalikasan**

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

Dosage 0g/l

Mindestens 5 Jahre gereift

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

0,75l **38,00 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Champagne Pascal Hénin**

#### **Tradition brut**

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

Dosage 7g/l

frisch und harmonisch

Ideal als Apéritif, aber auch für alle Gelegenheiten

0,375l **20,00 EUR**



# Champagne

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## **Champagne Bailleite-Prudhomme**

### **Brut Réserve**

33% Chardonnay / 33% Pinot Noir / 33% Pinot Meunier

Dosage 7g/l

Mindestens 3 Jahre gereift

Fruchtig und harmonisch

0,75l **35,00 EUR**

1,5l **75,00 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

## **Champagne Daniel Dumont**

### **Grande Réserve brut**

60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Dosage 8g/l

3 Jahre gereift

Ausdrucksvoll mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Brioche

0,75l **33,00 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

## **Champagne Rochet-Bocart**

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

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Dosage 4g/l

5 Jahre gereift

Ausgewogen, ausdrucksvoll, Aromen von Pfirsich und Birne

0,75l **32,50 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

## **Champagne Maxime Blin**

### **Carte Blanche brut**

80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Dosage 4g/l

2 Jahre gereift

frisch, harmonisch, mit leichter Sherrynote

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

Glas 0,1l **8,00 EUR**

## **Champagne Denis Salomon**

### **Histoire de la Famille**

100% Pinot Meunier

Dosage 5g/l

Mehr als 2 Jahre gereift

frisch, ausdrucksstark

0,75l **38,00 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

## **Champagne Stéphane Coquillet**

### **Blanc de Noirs „Les Clés“**

100% Pinot Noir

Dosage 5g/l

Mehr als 3 Jahre gereift

vollmundig, kräftig

0,75l **39,50 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

## **BLANC DE BLANCS**

### **Champagne Daniel Etienne**

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

100% Chardonnay

Dosage 8g/l

Mehr als 3 Jahre gereift

Elegant, gefällig, mild, fein, populär

0,75l **39,50 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Champagne Stéphane Coquillet**

#### **Blanc de Blancs „Cuvée Diane“**

100% Chardonnay

Dosage 5g/l

Mehr als 3 Jahre gereift

Elegant, mineralisch, frisch

0,75l **39,50 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Champagne Rochet-Bocart**

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

100% Chardonnay

Dosage 0g/l

Mindestens 4 6 Jahre gereift

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

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

Glas 0,1l **8,00 EUR**



**Champagne**

Champagnerverkauf & -verkostung  
www.champagner-stuttgart.de

## ROSÉ

### **Champagne Rochet-Bocart**

#### **Brut Rosé**

74% Chardonnay, 26% Pinot Noir  
Dosage 6g/l  
3 Jahre gereift  
ausdrucksvoll, frisch und fruchtig

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

Glas 0,1l **8,00 EUR**

### **Champagne Maurice Grumier**

#### **Coeur de Rosé**

44% Pinot Meunier, 34% Pinot Noir, 22% Chardonnay  
Dosage 6g/l  
mindestens 3 Jahre gereift  
Aromen von roten Früchten  
Ideal zu gegrilltem Fleisch oder fruchtigen Desserts

0,75l **40,00 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Florence Duchene**

#### **Bathala Rosé**

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

0,75l **39,00 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**

### **Champagne Daniel Dumont**

#### **Rosé brut**

60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier  
Dosage 8g/l  
3 Jahre gereift  
Fruchtig mit Aromen von roten Früchten

0,75l **35,00 EUR**

Glas 0,1l **8,00 EUR**

### **Champagne Baillette-Prudhomme**

#### **Rosé de Saignée**

100% Pinot Noir  
Dosage 5g/l  
Mindestens 3 Jahre gereift  
Fruchtig und elegant

0,75l **41,50 EUR**

Glas 0,1l **8,50 EUR**