

F W B B J G R V G O D T G B W B R Q E V Q D T G S W C P V K W É U B I O K W É G U

aux **FOIRE**
Champagnes

46 B D G N N G U B W X Ě G U Ā B T K Z B ' C O K B

 Plus de bulles

FWBBGRVGO DTGBWBIQEVQDTG SWCPVWÉUBNOWÉGU

FOIRE

aux **Champagnes**

Les cuvées de Grands Vignerons



Plus de bulles



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Marguet Shaman 13

Digne représentation de la philosophie de la maison Marguet, Shaman 13 est une cuvée intense et pleine d'énergie. Vinifié sous bois, sans ajout de soufre, ce champagne est élaboré selon les codes de la biodynamie.

Grand Cru d'Ambonnay, son pinot noir apporte puissance et densité alors que son chardonnay vient apporter de l'équilibre avec ses notes fines et minérales. Avec son dosage Extra-Brut, il accompagnera un apéritif dinatoire ou un repas.

30,00€
~~33,00€~~

Voir la cuvée sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (66%) - Chardonnay (34%)

TERROIRS:
Montagne de Reims - Ambonnay

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Peut accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.4 / 5 (3 critiques)

82 / 100 Richard Juhlin

93 / 100 Parker

17.5 / 20 Le Point

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



150

Bouteilles disponibles

Louis Nicaise Brut Réserve

Valeur sûre du terroir d'Hautvilliers, berceau de Dom Pérignon et du champagne, ce Premier Cru allie les trois cépages traditionnels avec virtuosité.

Vif et fruité, au nez prononcé sur la menthe, le fruit exotique et le caramel, il se montre riche et divinement équilibré en bouche entre salinité et gourmandise.

Sa bulle fine et soutenue mène vers une finale longue sur le fruit au sirop.

19,95€
~~22,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (40%) - Pinot Noir (30%) -
Pinot Meunier (30%)

TERROIRS:
Montagne de Reims - Hautvilliers

ÉCHELLE DES CRUS:
Premier cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 3.6 / 5 (2 critiques)

14.5 / 20 Revue du Vin de France

15.5 / 20 Gault & Millau

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



36

Bouteilles disponibles

Laherte Frères Millésime 2006

Issu d'un travail de vinification et d'assemblages d'une grande précision, ce champagne se révèle d'un équilibre parfait. Entre son fruit, sa vinosité et sa fraîcheur, on note la griotte et l'agrumes au nez.

Ce millésime 2006 marie une vinification sous bois qui apporte de la gourmandise et une fermentation malolactique non réalisée pour conserver une belle tension et de la fraîcheur. Une très belle cuvée !

29,95€
~~32,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:

Chardonnay (85%) - Pinot Meunier (15%)

TERROIRS:

Vallée de la Marne

VINIFICATION

COULEUR:



MILLÉSIME: 2006

ELEVAGE DU VIN: ①

Elevé sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①

Non réalisée

DOSAGE:

Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:

A servir à l'apéritif ou sur un début de repas.

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.1 / 5 (2 notes de guides)

85 / 100 Vinous

16.5 / 20 Gault & Millau

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Fleury Blanc de Noirs

La cuvée Blanc de Noirs est la cuvée signature de la maison Fleury. C'est un champagne plein de gourmandise et de générosité.

Au nez, c'est une cuvée très fruitée, sur des notes de fruits mûrs, ponctuées d'arômes plus frais d'agrumes ainsi que d'une touche minérale.

En bouche, l'attaque est riche, onctueuse, d'une belle vinosité, ponctuée par des évocations plus fraîches. On découvre des arômes très gourmands de fruits jaunes.

26,95€
~~29,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (100%)

TERROIRS:
Côte des Bar

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
S'apprécie à l'apéritif, mais peut également accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.4 / 5 (2 notes de guides)

16.5 / 20 Gault & Millau

91 / 100 Vinous

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

J-M Sélèque Commedia 2011

Elaboré à partir des plus belles parcelles du domaine, cet hommage au fondateur de la maison est le fruit du travail minutieux de Jean-Marc Sélèque. Ce champagne 1^{er} Cru issu de vignes âgées de 50 ans est élevé partiellement en fûts de chêne. La réalisation partielle de sa fermentation malolactique lui confère un très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur. Une très belle cuvée, signée d'un grand vinificateur. Elle révélera sa pureté en apéritif.

29,95€
~~36,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:

Chardonnay (50%) - Pinot Meunier (25%)
- Pinot Noir (25%)

TERROIRS:

Vallée de la Marne - Pierry

ÉCHELLE DES CRUS:

Premier cru

VINIFICATION

COULEUR:



MILLÉSIME: 2010

ELEVAGE DU VIN: ①

Elevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①

Réalisée partiellement

DOSAGE:

Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:

A servir à l'apéritif ou sur un début de repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:





Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



90

Bouteilles disponibles

Maison Bérêche Côte Cramant 2007

Ce Blanc de Blancs du prestigieux Grand Cru de Cramant est un champagne d'une précision étourdissante. Nez très équilibré, sur la noisette puis la pâtisserie, il fait preuve de pureté et de profondeur.

Souple et ample en bouche, son dosage extra-brut (4g de sucre par litre) permet l'expression la plus franche de son identité. Doté d'une belle fraîcheur, il se révèle être un grand champagne, parfait en apéritif.

49,95€
~~59,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (100%)

TERROIRS:
Côte des blancs - Cramant

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

MILLÉSIME: 2007

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:





Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Diebolt-Vallois Cuvée Prestige

Magnifique Blanc de Blancs des Grands Crus de Cramant, de Chouilly et du Mesnil sur Oger, il offre un nez riche et complexe sur la pêche blanche. Floral et miellé en bouche, sa trame minérale exprime son chardonnay avec beaucoup de finesse.

La présence de vins de réserve vieilliss 3 ans en foudre lui apporte cette touche de maturité et cette rondeur singulière. La cuvée Prestige Diebolt-Vallois est une référence en Champagne.

31,95€
~~35,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (100%)

TERROIRS:
Côte des blancs - Cramant - Chouilly -
Le Mesnil-sur-Oger

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.3/5 (8 critiques)

18/20 Gault & Millau

17/20 Jancis Robinson

17/20 Le Point

89/100 Parker

15/20 Revue du Vin de France

79/100 Richard Juhlin

93/100 Wine Spectator

93/100 Vinous





Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

De Sousa Zoémie Précieuse 2008

Grand Cru de la Côte des Blancs, Zoémie cuvée Précieuse est un champagne d'une extrême finesse qui révèle son prestigieux terroir à la perfection. Issu de l'excellent millésime 2008, il peut se conserver en cave encore quelques années afin de laisser ses arômes s'ouvrir un peu plus. Elevé fûts de chêne, il se montre rond et sapide en bouche. Son dosage extra brut lui permet de s'exprimer sans artifice, de la meilleure des manières.

51,95€
~~59,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (100%)

TERROIRS:
Côte des blancs

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

MILLÉSIME: 2008

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
11°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.4 / 5 (1 critique:)

17 / 20 Gault & Millau

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



150

Bouteilles disponibles

Jacques Chaput Brut Tradition

D'une grande élégance, cette cuvée a vieilli 2 à 3 ans dans les caves de la maison avant d'être commercialisée. On obtient un champagne d'une très belle finesse sur des notes de fleurs et de pâtisserie. Complexe et intense au nez, il offre des très belles notes de fruits secs.

Soyeux et riche en bouche, son équilibre entre densité et fraîcheur, sapidité et minéralité, est parfait. D'un caractère certain, il peut se déguster en apéritif ou accompagner un repas.

19,50€
~~21,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (80%) - Chardonnay (20%)

TERROIRS:
Côte des bar

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 3.9/5 (2 critiques)

16/20 Gault & Millau

1 étoile Hachette

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

Marc Hébrart Blanc de Blancs 1er Cru

Un champagne extrêmement élégant, plein de fraîcheur et d'une précision étonnante. Elaboré à partir de chardonnays des Grands Crus de Chouilly, Oiry et des Premiers Crus de Mareuil sur Aÿ, il se révélera en apéritif.

Issu de vignes âgées d'une quarantaine d'années, c'est une cuvée équilibrée qui ne manque pas de complexité. En bouche, l'attaque est vive et agréable sur le fruit mûr et l'agrumes.

23,50€
~~27,50€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (100%)

TERROIRS:
Côte des blancs - Vallée de la Marne -
Oiry - Chouilly - Mareuil-sur-Ay

ÉCHELLE DES CRUS:
Premier cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.4 / 5 (4 critiques)

92 / 100 Parker

81 / 100 Richard Juhlin

92 / 100 Wine Spectator

93 / 100 Vinous

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

Nicolas Maillart Brut Rosé Grand Cru

D'une grande amplitude aromatique, ce rosé de saignée dévoile des arômes intenses de fruits rouges. Issue du très prestigieux terroir de Bouzy, renommé pour son pinot noir, cette très belle cuvée est complétée par un chardonnay qui apporte fraîcheur et minéralité. Elevé en fûts de chêne et faiblement dosé à 6g par litre, il fait preuve d'une grande pureté.

Fruité, gourmand et long en bouche, il se dégustera en apéritif ou en dessert.

28,50€
~~31,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir - Chardonnay

TERROIRS:
Montagne de Reims - Bouzy

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée partiellement

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
A déguster sur un plat de caractère ou
sur un dessert

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.3/5 (4 critiques)

16/20 Le Point

91/100 Parker

16/20 Jancis Robinson

92/100 Vinous

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



90

Bouteilles disponibles

Dehours Grande Réserve Extra Brut

Frais et aérien, il dévoile des fragrances de marmelade d'orange et de fruits mûrs. Complexe au nez, on retrouve cet aspect en bouche, assorti d'une belle vinosité surmontée d'une jolie longueur. Elaboré à 30% à partir d'une solera débutée en 1998, Grande Réserve Extra Brut montre son identité marquée grâce à son très faible dosage. Idéalement équilibré entre minéralité et puissance, il s'appréciera en apéritif ou sur une viande blanche.

29,50€
~~32,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Meunier (57%) - Chardonnay (10%) - Pinot Noir (3%)

TERROIRS:
Vallée de la Marne

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
11°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4/5 (4 critiques)

15 / 20 Revue du Vin de France

87 / 100 Parker

79 / 100 Richard Juhlin

16 / 20 Bettane & Desseauve

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



48

Bouteilles disponibles

Eric Rodez Blanc de Noirs

Grand Cru du prestigieux terroir d'Ambonnay, cette cuvée exceptionnelle est élaborée avec beaucoup de précision. Elevé partiellement en fûts de chêne, ce champagne est composé des 7 meilleurs millésimes de 1999 à 2008.

C'est une cuvée d'une grande générosité et d'une complexité somptueuse. L'intensité de sa robe est à l'image de la profondeur de ses arômes. Très expressif au nez et divinement fin en bouche, c'est un grand champagne de gastronomie.

36,95€
~~40,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (100%)

TERROIRS:
Montagne de Reims - Ambonnay

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée partiellement

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Peut accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 3.9 / 5 (8 critiques)

17 / 20 Bettane & Desseauve

14.5 / 20 Gault & Millau

Mentionné Hachette

17 / 20 Jancis Robinson

15.5 / 20 Revue du Vin de France

83 / 100 Richard Juhlin

15 / 20 Le Point

91 / 100 Vinous





Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



36

Bouteilles disponibles

Janisson Grand Cru 2006

Le Grand Cru Millésime 2006 signé Janisson & Fils est un mariage équilibré de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. C'est l'assemblage des deux grandes régions champenoises, Montagne de Reims pour les pinots noirs et Côte des Blancs pour les chardonnays.

Le Grand Cru Millésime 2006 Janisson a été vinifié en cuves inox, la fermentation malolactique n'a pas été réalisée afin de conserver une bonne garde et des arômes frais et vifs.

40,95€
~~46,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

ÉCHELLE DES CRUS:
Grand cru

VINIFICATION

COULEUR: ●
MILLÉSIME: 2006
ELEVAGE DU VIN: ⓘ
Élevé en cuve
FERMENTATION MALOLACTIQUE: ⓘ
Réalisée
DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif
TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.1 / 5 (3 notes de guides)

15.5 / 20 Gault & Millau

79 / 100 Richard Juhlin

91 / 100 Parker

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com

FWBBGRVGO DTGBWBIQEVQDTG SWCPVWÉUBNOWÉGU

FOIRE

aux **Champagnes**

Les cuvées de Grandes Maisons



Plus de bulles



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120
Bouteilles
disponibles

Veuve Clicquot Vintage 2008

Issu des plus beaux terroirs de Champagne et du plus beau millésime de ces dernières années, il bénéficie de la vinification sous bois de 5% de ses vins, ce qui permet d'intensifier les arômes et d'accroître sa puissance.

D'une élégance rare et d'une fraîcheur exceptionnelle, son effervescence est fine et persistance. Nez d'agrumes et de fruits à chair blanche, il est puissant en bouche sur des arômes de fruits confits.

43,95€
~~53,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:

Pinot Noir (61%) - Chardonnay (34%) -
Pinot Meunier (5%)

VINIFICATION

COULEUR:



FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①

Réalisée

DOSAGE:

Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:

Peut accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.5 / 5 (5 critiques)

18.5 / 20 Bettane & Desseauve

16 / 20 Revue du Vin de France

17.5 / 20 Le Point

17 / 20 Jancis Robinson

92 / 100 Parker

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



90

Bouteilles disponibles

Drappier Brut Nature

Ce Brut Nature fut l'un des premiers champagnes sans dosage commercialisé. Ce 100% Pinot Noir est axé sur le fruit. Intense et parfaitement structuré, il a reposé 3 ans en cave, ce qui lui apporte maturité et rondeur. Il possède une robe brillante et des bulles fines. Au nez on découvre des notes de fruits rouges et de pêche de vigne. En bouche, son attaque est franche, sur le fruit rouge et le pain d'épices. Une cuvée idéale en apéritif ou sur des huîtres.

26,95€
~~29,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (100%)

TERROIRS:
Côte des bar

VINIFICATION

COULEUR: ●

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut nature (0 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.1 / 5 (7 critiques)

15 / 20 Bettane & Desseauve

89 / 100 Parker

90 / 100 Wine Spectator

18 / 20 Gault & Millau

16 / 20 Revue du Vin de France

15.5 / 20 Jancis Robinson

73 / 100 Richard Juhlin

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



72

Bouteilles disponibles

Philipponnat Grand Blanc 2007

Une magnifique cuvée habillée d'une robe pâle aux reflets dorés, constellée de bulles fines. Ce Grand Blanc 2007 dévoile ses fragrances avec timidité mais montre par la suite de flatteuses notes fruitées et fraîches, sur le pamplemousse et la fleur blanche.

Onctueux et riche en bouche, la gourmandise de ses arômes se dévoile dans l'équilibre parfait de sa fraîcheur et de sa vinosité. A déguster en début de repas.

37,95€
~~42,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (100%)

TERROIRS:
Côte des blancs - Mareuil-sur-Ay

ÉCHELLE DES CRUS:
Premier cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

MILLÉSIME: 2007

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée partiellement

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
A servir à l'apéritif ou sur un début de repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.3/5 (5 critiques)

17 / 20 Bettane & Desseauve

16 / 20 Gault & Millau

16 / 20 Revue du Vin de France

16.5 / 20 Le Point

89 / 100 Vinous

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI Quantités Limitées



x12

12
Packs
disponibles

G.H. Mumm

12 bouteilles et 1 magnum

Le Cordon Rouge signé G.H. Mumm est la cuvée la plus célèbre de la maison. C'est un champagne qui allie fruité, gourmandise et fraîcheur, et s'impose comme une parfaite cuvée d'apéritif.

Le Cordon Rouge Mumm offre un nez sur des notes de fruits frais, de pêches blanches et jaunes et d'abricots, mais aussi des notes de fruits exotiques.

329,95€
~~383,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (45%) - Chardonnay (30%) -
Pinot Meunier (25%)

TERROIRS:
Montagne de Reims - Côte des blancs -
Vallée de la Marne - Côte des Bar - Côte
de Sézanne

VINIFICATION

COULEUR: ●

NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
8°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 3.7 / 5 (9 notes de guides)

15 / 20

Bettane & Desseauve

16 / 20

Jancis Robinson

16 / 20

Revue du Vin de France

Médaille de bronze Decanter

14 / 20

Le Point

74 / 100

Richard Juhlin

14.5 / 20

Gault & Millau

88 / 100

Parker

92 / 100

Wine Spectator

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com

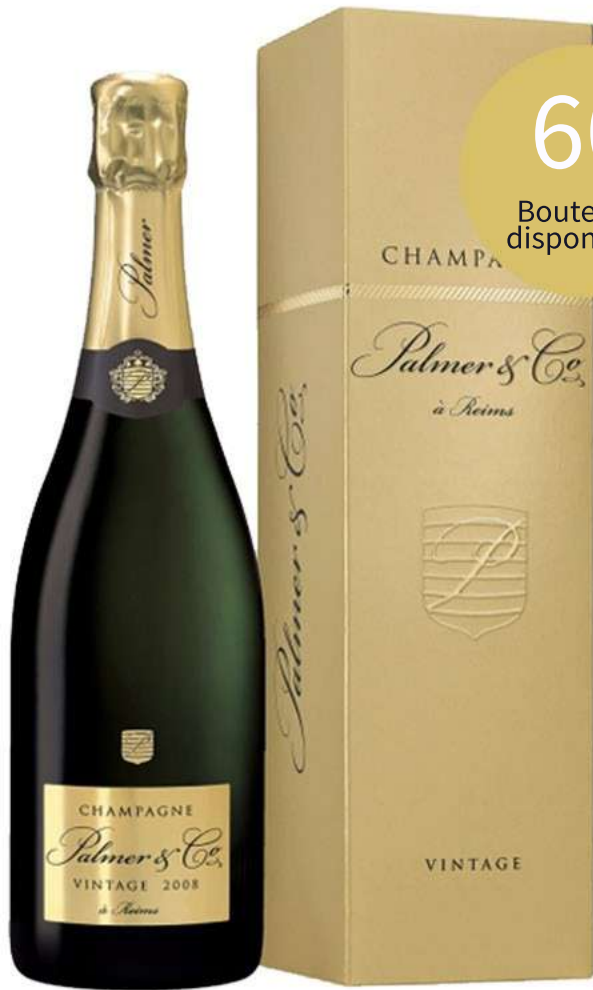


Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

Palmer & Co Vintage 2008

Premier Cru de la Montagne de Reims, c'est le superbe millésime 2008 qui est ici proposé par la maison. D'une complexité singulière, et d'une intensité folle, Palmer 2008 révèle des notes de fruits croquants, d'agrumes et de brioche.

Riche et à la fois fin en bouche, il montre une belle profondeur et une jolie rondeur en milieu de bouche. Après avoir vieilli 6 ans sur lies, il est fait pour la garde!

35,95€
~~43,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (55%) - Pinot Noir (45%)

TERROIRS:
Montagne de Reims

ÉCHELLE DES CRUS:
Premier cru

VINIFICATION

COULEUR: ●

MILLÉSIME: 2008

ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé en cuve

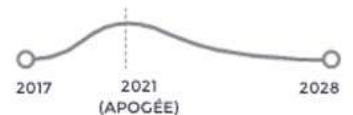
FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
A servir à l'apéritif ou sur un début de repas

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.3 / 5 (4 critiques)

17 / 20 Bettane & Desseauve

16 / 20 Gault & Millau

15.5 / 20 Revue du Vin de France

18 / 20 Le Point

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Gosset Grande Réserve

Véritable symbole du style de la plus ancienne maison de Champagne, la cuvée Grande Réserve tient son nom de ses 12% de vins de réserve qui la constituent. Tout en souplesse et en harmonie, ce champagne révèle une personnalité très prononcée, entre complexité et intensité. Ample et divinement vineux en bouche, ses notes de figue séchée et de cerise confite sont tirées par une belle minéralité vers une longue finale.

31,95€
~~36,50€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (54%) - Chardonnay (46%) -
Pinot Meunier (12%)

VINIFICATION

COULEUR: ●
NON MILLÉSIMÉ
ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé en cuve
FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Non réalisée
DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif
TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C
PLAGE DE DÉGUSTATION:

2015 2018 (APOGÉE) 2024

L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.2 / 5 (8 critiques)

16 / 20 Bettane & Desseauve

16 / 20 Gault & Millau

1 étoile Hachette

17 / 20 Jancis Robinson

91 / 100 Parker

16.5 / 20 Revue du Vin de France

84 / 100 Richard Juhlin

91 / 100 Wine Spectator

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Moët & Chandon Grand Vintage 2008

La prestigieuse maison Moët & Chandon propose ici son millésime 2008, l'un des meilleurs de ces dix dernières années.

Sur des notes de fruits à chair blanche, son nez est frais et tend vers le floral et l'amande. En bouche, il se révèle riche et sapide.

Idéal en apéritif, sur un foie gras ou un poisson, il se dote d'un très beau potentiel de garde.

39,95€
~~49,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:

Chardonnay (42%) - Pinot Noir (39%) -
Pinot Meunier (19%)

VINIFICATION

COULEUR:



ELEVAGE DU VIN: ①

Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①

Réalisée

DOSAGE:

Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:

Peut accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4.3/5 (1 critique:)

16/20 Jancis Robinson

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borrás
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



72

Bouteilles disponibles

Charles Heidsieck Brut Réserve

Une cuvée très travaillée, menée à maturité avec brio, ce Brut Réserve est issu à 40% de vins de réserve âgés de 10 ans en moyenne et d'un vieillissement de 8 ans en cave !

Sa robe est d'un or profond et soutenu, son nez est torréfié, sur la mangue et le fruit sec.

Précis et doté d'une forte identité en bouche, il se révèle onctueux et élégant. Sa finale est sur la praline et la vanille, un grand champagne d'apéritif.

32,50€
~~35,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Chardonnay (37%) - Pinot Noir (37%) -
Pinot Meunier (26%)

VINIFICATION

COULEUR: ●
NON MILLÉSIMÉ
ELEVAGE DU VIN: ①
Élevé en cuve
DOSAGE:
Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Idéal à l'apéritif
TEMPÉRATURE DE SERVICE:
9°C
PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 3.9 / 5 (10 critiques)

16 / 20 Bettane & Desseauve

Médaille d'argent Decanter

14 / 20 Gault & Millau

16 / 20 Le Point

Mentionné Hachette

17.5 / 20 James Robinson

86 / 100 Parker

15.5 / 20 Revue du Vin de France

84 / 100 Richard Juhlin

92 / 100 Wine Spectator

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



120

Bouteilles disponibles

Laurent-Perrier La Cuvée

La Cuvée est le nouveau symbole de la maison Laurent-Perrier. C'est une cuvée qui offre une belle robe or pâle. Ses bulles, très fines, rendent persistante la mousse. Le nez est délicat, dévoilant des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches.

Sur le palais, la Cuvée dévoile une belle complexité, évoluant sur des notes de pêche de vigne et de fruits blancs. L'équilibre est parfait entre fraîcheur et finesse.

32,50€
~~37,80€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:

Chardonnay (50%) - Pinot Noir (35%) -
Pinot Meunier (15%)

TERROIRS:

Montagne de Reims - Côte des blancs -
Vallée de la Marne - Côte des Bar

VINIFICATION

COULEUR:



NON MILLÉSIMÉ

ELEVAGE DU VIN: ①

Elevé en cuve

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①

Réalisée

DOSAGE:

Brut (entre 6 et 12 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:

Idéal à l'apéritif

TEMPÉRATURE DE SERVICE:

9°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:



L'AVIS DES GUIDES ★★★★★ 4/5 (9 notes de guides)

16.5 / 20 Bettane & Desseauve

16 / 20 Gault & Millau

Mentionné Hachette

16 / 20 Jancis Robinson

15 / 20 Le Point

87 / 100 Parker

15 / 20 Revue du Vin de France

77 / 100 Richard Juhlin

91 / 100 Wine Spectator

LE PLUS GRAND CHOIX DE CHAMPAGNES

FRAIS DE PORT EN RELAIS COLIS OFFERTS DÈS 150€

LIVRAISON 24/48H

UN SERVICE CLIENT À VOTRE DISPOSITION



+33 (0)9 75 18 60 26



client@plus-de-bulles.com



Conseils exclusifs de Patrick Borras
Chef Sommelier du restaurant 3*
Pierre Gagnaire

FOIRE AUX CHAMPAGNES

24 CUVÉES À PRIX D'AMI

Quantités Limitées



60

Bouteilles disponibles

Leclerc Briant Millésime 2009

Ce Millésime 2009 est un bel assemblage de 70% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Des raisins venant des terroirs de Verneuil, Hautvillers et Cumières, situés autour d'Epernay et de la Vallée de la Marne.

Vinifiée par le célèbre chef de cave Hervé Jestin, c'est une cuvée axée sur la fraîcheur et l'expressivité. Ce Millésime 2009 s'exprime sur le fruit et la minéralité, avec une finale bien verticale.

39,95€
~~46,95€~~

Voir la cuvée
sur le site



Caractéristiques

TERROIRS

CÉPAGES:
Pinot Noir (70%) - Pinot Meunier (30%)

TERROIRS:
Vallée de la Marne - Cumières -
Hautvillers - Verneuil

VINIFICATION

COULEUR: ●

MILLÉSIME: 2007

ELEVAGE DU VIN: ①
Elevé partiellement sous bois

FERMENTATION MALOLACTIQUE: ①
Réalisée

DOSAGE:
Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

DÉGUSTATION

ACCORDS:
Peut accompagner tout un repas

TEMPÉRATURE DE SERVICE:
10°C

PLAGE DE DÉGUSTATION:

