

---

## DEGUSTATION DE BULLES LE 16 DECEMBRE 2016

PET NAT pétillant naturel de Bourgogne, chardonnay, sans sulfites ajouté, 2016 Jérôme Guichard.  
Très bon vin bien équilibré, pas lourd, belle bulle, idéal pour commencer le repas. 16 euros

LE PIEDS SUR TERRES CREMANT DU JURA brut nature, sans sulfites ajouté méthode traditionnelle,  
pinot noir, Valentin Morel, bon vin plus repas mais belle buvabilité pour l'apéro. 17 euros.

LES PERLES DU MONT BLANC SAVOIE, brut méthode traditionnelle, gringet, domaine Belluard, vin sec  
franc beaucoup de minéralité. 20 euros

L'AUDACE CHAMPAGNE, brut nature zéro soufre ajouté, pinot noir, domaine Pierre Gerbais, superbe  
champagne très beau très franc, une belle audace. 35 euros.

FUENCE CHAMPAGNE, brut nature, zéro sucre ajouté, Franck Pascal, 60% pinot meunier, 34% pinot  
noir et 6% chardonnay, superbe champagne très bien équilibré belle fraîcheur. 38 euros.

LA BOHEME BLANQUETTE DE LIMOUX SEC, méthode ancestrale sans sulfites ajouté, Domaine Beireu,  
mauzac, très agréable sucre maîtrisé, frais. 11 euros

LA DERNIERE BUGEY CERDON méthode ancestrale sans sulfites ajouté, domaine Balivet, très doux  
avec cette trame typique de fraîcheur montagnarde. 17 euros

UN PETIT COIN DE PARADIS, BEAUJOLAIS pétillant naturel sans sulfites ajouté, Romain des Grottes,  
gamay, très agréable flatteur, du sucre mais ce qu'il faut, faible degré 6%, idéal pour terminer sur  
une très bonne note. 15.50 euros.

Classement 5-4-1