



Champagne

**CHAMPAGNE VEUVE GODART ET FILS**

**Brut Extra-Cuvée**

Service : 9° C  
Garde/Ageing : 2016

---  
**Robe** : jaune très pâle, reflets argent, bulle épaisse. **Nez** : fin, agréable, sur de beaux fruits et fleurs blanches. **Bouche** : gourmande, puissante et fraîche, en accord avec le nez. Somp-tueuse finale. **Accords mets et vins** : une sole aux cèpes. **Commentaires** : un vrai coup de cœur des sommeliers.

---  
**Visual aspect**: very pale yellow hue, silver tinges, thick bubbles. **Nose**: fine, pleasant, with beautiful aromas of fruits and white blossom. **Palate**: delectable, powerful and fresh, in accordance with the nose. Magnificent aftertaste. **Match with food**: sole with ceps. **Comments**: one of the sommeliers' favourites.

---  
> **Champagne**  
*Veuve Godart et fils*  
7 avenue du Mont Félix  
51530 Moussy  
Tél. 03 26 54 04 36  
champagne-vvegodartetfils.com



Champagne

**CHAMPAGNE VEUVE GODART ET FILS**

**Brut Rosé**

Service : 9-10° C  
Garde/Ageing : à boire

---  
**Robe** : pétale de roses très clair, cordon intense, bulles intense. **Nez** : aromatique ; fruits rouges, mûres, ronciers, pivoine. **Bouche** : attaque souple ; arômes de pommes cuites, de mûres, de grenadine. Jolie fin de bouche. **Accords mets et vins** : margret Montmorency ; tarte aux framboises ; Ossau Iraty et confiture de cerises noires. **Commentaires** : un beau vin élaboré par un vigneron de talent.

---  
**Visual aspect**: very clear rose petal colour, intense ring, intense bubbles. **Nose**: aromatic; red fruits, blackberry, brambles, peony. **Palate**: supple first taste; flavours of cooked apples, blackberries, grenadine. Lovely aftertaste. **Match with food**: duck Montmorency; raspberry tart; Ossau Iraty cheese with cherry jam. **Comments**: a lovely wine crafted by a talented wine grower.

---  
> **Champagne**  
*Veuve Godart et fils*  
7 avenue du Mont Félix  
51530 Moussy  
Tél. 03 26 54 04 36  
champagne-vvegodartetfils.com



Champagne

**CHAMPAGNE VIGNON PÈRE ET FILS**

**Les Marquises Brut Réserve**

Service : 9° C  
Garde/Ageing : 2016

---  
**Robe** : brillante, belle effervescence. **Nez** : fin, discret, élégant. **Bouche** : fine, puissante, fraîche, sur les agrumes, le grillé. Finale superbe. **Accords mets et vins** : des huîtres chaudes. **Commentaires** : un très beau vin à recommander pour les fêtes de fin d'année.

---  
**Visual aspect**: brilliant hue, beautiful sparkling. **Nose**: fine, discreet, elegant. **Palate**: fine, powerful, fresh, citrus and roast. Magnificent finish. **Match with food**: warm oysters. **Comments**: a beautiful wine to recommend for the end-of-the-year celebrations.

---  
> **Champagne**  
*Vignon Père et fils*  
10 rue Colet  
51360 Verzenay  
Tél. 03 26 49 80 39



Champagne

**CHAMPAGNE LES MARQUISES**

**Réserve Spéciale Brut Grand Cru**

Service : 8° C  
Garde/Ageing : 2014-2016

---  
**Robe** : jaune doré, reflets jaune citron, argentée. **Nez** : discret sur une compotée de fruits rouges (quetches). **Bouche** : attaque franche et suave ; on retrouve les notes de fruits rouges compotés. Belle matière, belle finale franche et longue. **Accords mets et vins** : cuisses de grenouille avec purée fine de topinambours ; dorade en croûte de sel au fenouil. **Commentaires** : superbe expression de la Champagne.

---  
**Visual aspect**: golden yellow hue, lemon-yellow and silver tinges. **Nose**: discreet, with scents of red fruits (damson) compote. **Palate**: pure and smooth first taste. Red fruit compote again. Beautiful material, wonderful pure and long-lasting aftertaste. **Match with food**: frog legs with Jerusalem artichoke puree; sea bream in a salt crust with fennel. **Comments**: a beautiful expression of Champagne.

---  
> **Champagne Les Marquises**  
*Michel Vignon - 10 rue Colet*  
51360 Verzenay  
Tél. 03 26 49 80 39