

## CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES

CHAMPAGNE	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
<b>CHAMPAGNES et VINS MOUSSEUX</b>							
BRUT SAUVAGE <i>Blanc de Blancs</i>					0 à 3		Soupe de Champagne, Kir Royal
BRUT SAUVAGE ROSÉ <i>Carte Rosé</i>					0 à 3		Tarte au fraises et framboises
CRÉMANT DE BOURGOGNE <i>Blanc de Blancs</i>				Chardonnay	0 à 3		Plateaux de Marennes
CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE ROYALE <i>Brut Impérial</i>				Chardonnay	0 à 3		Plateau de Belons
CHAMPAGNE 1er cru <i>Blanc de Blancs</i>				Chardonnay	0 à 3		A tous les moments bonheur
CHAMPAGNE D'YAMEN ROSÉ <i>Rosé Grand Cru</i>				Chardonnay, Pinot	0 à 3		Saumon sauvage d'Alaska

**Pour consommation immédiate :**

MR : Moyennement recommandé  
R : recommandé  
FR : fortement recommandé  
TR : Très recommandé  
VE : vin d'exception

\* Petite année

\*\* Année moyenne

\*\*\* Bonne année

\*\*\*\* Grande année

\*\*\*\*\* Année exceptionnelle

**Garde approximative:**

qui définit la période idéale de dégustation

Il peut y avoir plusieurs périodes

exprimées