

ÉDOUARD BRUN & CIE

L'Élégante Grand Cru Brut

15,2/20

41 €

L'aromatique oscille entre les épices douces (clou de girofle...), des tonalités florales comme la violette, ou encore des fruits frais avec des notes savoureuses de poire, de mirabelle et de pomme mûre. En bouche, on relève une légère amertume, mais qui s'intègre très naturellement dans le vin.



Pâté croûte aux champignons.

HORS-SÉRIE CHAMPAGNE

Terre de Vins

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

STÉPHANE BERNY
Pétillant et engagé

CUISINE
Bulles parisiennes

CÉPAGES
Place aux cheffes

ÉCLATANTS
CHAMPAGNES

100 cuvées dégustées
Bruts Sans Année • Millésimés
Cépages rares • Sans soufre

L 6173 391 67 100 € 190

Décembre 2021



ÉDOUARD BRUN CÉNOTHÈQUE 1996

Ce domaine discret et néanmoins emblématique d'Aÿ sort ses trésors de cave. Ce 1996 dégusté en compagnie d'Ella Fitzgerald, éteinte la même année, est orné d'un jaune ambré et lumineux animé de bulles délicates. Nez envoûtant sur l'abricot confit, pain d'épices, miel, pâte d'amande, orange confite, tabac blond, figue rôtie, pain grillé, cumin, morilles, torréfaction. Bouche suave et vineuse, aux substances juteuses et salines de grande classe. Finale profonde et infinie. Quelle fraîcheur éternelle !



Ris de veau braisés aux morilles, sauce au ratafia réduit.

170 €

51160 Aÿ - 03 26 55 20 11
champagne-edouard-brun.fr