

## 230 VINS

pour vos tables  
de fêtes

### ENVIRONNEMENT

Quand Bordeaux  
s'engage

### SAGA

Bourgeois  
au fil de la Loire



### SAUTERNES

Le réveil du roi

### CUISINE

Chez Georges Blanc

### ARMAGNAC

Objectif futur



### Edouard Brun

CHAMPAGNE BRUT

Réserve 1<sup>er</sup> cru

27 €

Petit prix, grand plaisir. Cette maison familiale fait perdurer une méthode d'élaboration sous bois qui apporte complexité et épices douces (bâton de cannelle, gousse de vanille, clou de girofle) à une matière raisin (3/4 pinot noir, 1/4 chardonnay) travaillée en finesse. Dosage confortable, champagne rassembleur.



À l'apéritif, poursuivant  
sur des bouchées  
à la reine.

Décembre 2019