CAMPAGNE GOURMANDE
HORS-SÉRIE 2020 ◆ 5 €

CAMPAGNE Gourmande

La cuisine authentique & généreuse

HORS SÉRIE N°4

CHAPON, DINDE, POULARDE, PINTADE
LA VOLAILLE EN HABITS DE FÊTE !

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS
TOUT POUR UN RÉVEILLON FAIT MAISON

TRADITIONNELLES OU REVISITÉES
SUIVEZ NOS IDÉES GOURMANDES

CHAMPAGNES ET VINS DE FÊTE
ON VOUS GUIDE

Poularde farcie au riz sauvage, pommes et noix

HORS-SÉRIE
SPÉCIAL FÊTES
80 recettes irrésistibles

Côté desserts
BÛCHES, ENTREMETS ET MIGNARDISES

LE MAGAZINE CULINAIRE DE
Maisons de Campagne

L 15200 - 4 H - F: 5,00 € - RD

CHAMPAGNE GÉRIN & FILS

Cuvée blanc de blancs brut

Ce champagne brut à la robe or clair présente un nez très complexe sur des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est franche et minérale, avec un bel équilibre et des bulles ciselées d'une extrême finesse. À déguster à l'apéritif ou au long du repas avec du poisson, des fruits de mer ou une pintade.

Cavistes, vente directe – 29 €

AOC GAILLAC

Domaine Vayssette

Ce gaillac à la méthode ancestrale porte une belle robe jaune pâle, limpide et brillante. Avec ses bulles longues et fines, on retrouve un nez agréable et aromatique aux notes de poire et de pomme. Attaque agréable en bouche, on retrouve également ces arômes mêlés à une bulle fine et crémeuse pour une belle sensation de douceur.

Vente directe, cavistes – 9,20 €

CRÉMANT-DE-LOIRE

Domaine des Grandes Espérances Barbule extra brut

Ce crémant propose une bulle très fine et délicate au nez complexe, typique de son cépage chenin. Il délivre des notes de fleurs et de fruits à chair blanche avec une belle fraîcheur et une puissance en bouche.

Vente directe, cavistes – 12,80 €

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

Cuvée blanc de blancs brut 2012

Avec sa robe jaune pâle aux légers reflets vert irisé, ce champagne aux fines bulles est marqué d'arômes de pomélo et d'amandes fraîches que l'on retrouve au nez. L'attaque en bouche est franche avec une acidité maîtrisée et des notes de fruits jaunes. Idéal à l'apéritif, ce champagne se mariera parfaitement avec des fruits de mer et des poissons grillés.

Cavistes, vente directe – 32 €

CHAMPAGNE HENRIOT

Millésime 2008

Ce millésime s'exprime tout en fraîcheur et en légèreté avec sa robe or clair aux reflets brillants et ses très fines bulles. On retrouve un nez dominé par les agrumes et les fruits jaunes puis une légère note florale très discrète, accompagnée de miel et de citron confit. Ces arômes se prolongent en bouche avec fraîcheur et équilibre. Ce champagne est idéal pour accompagner les poissons grillés ou les viandes blanches.

Cavistes, vente directe – 69 €

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Terroir premier cru

Habillé d'une robe or clair très brillante, ce Terroir premier cru évoque au nez des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais. L'attaque est dominée par le terroir avec une note minérale et une puissance en bouche. Parfait pour l'apéritif ou au cours du repas, il accompagnera le veau, les fruits de mer et les poissons.

Cavistes, vente directe – 39 €

CHAMPAGNE BEAUMONT DES CRAYÈRES

Cuvée Grand Meunier extra brut

Paré de fines bulles scintillantes et d'une robe or doré aux reflets jaune paille, ce champagne offre un nez frais et fruité aux notes d'agrumes, de poire verte, de reine-claude et de miel. Crémeux en bouche, il exprime des arômes de pêche, de prune et de confiture de raisin avec élégance et fraîcheur. Idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des viandes blanches en sauce.

Vente directe – 30 €

CHAMPAGNE VINCENT D'ASTRÉE

Équinoxe 2015 brut premier cru

Entièrement issu du cépage chardonnay, ce champagne à la robe or jaune révèle un nez intense. Des notes riches de bergamote et de miel se mêlent aux arômes plus rares de laurier et de tabac frais. L'attaque est généreuse, équilibrée et complexe, ce qui rend ce champagne idéal pour accompagner des mets sucrés-salés et des fromages onctueux.

Vente directe, cavistes – 47,50

CHAMPAGNE PANNIER

Blanc des noirs 2014 brut

Sa robe or jaune accompagnée de légères bulles précède un nez fruité, riche de notes de viennoiseries et d'abricot. La bouche est fraîche et expressive avec des arômes gourmands. Ce champagne se mariera parfaitement avec des mets de caractère tels que le foie gras ou le ris de veau.

Vente directe, caviste – 37,75 €

CHAMPAGNE MANDOIS

Brut zéro

Ce brut zéro issu de multiples cépages s'illustre par une belle minéralité, une fraîcheur et une finesse délicate. Paré d'une robe or profonde, ce champagne propose un nez vif aux notes iodées et fumées avec une attaque vive et minérale. Idéal à l'apéritif, il accompagnera également les fruits de mer ou les poissons grillés.

Cavistes – 33,50 €