

# Le Clos du Moulin

*L'atmosphère d'autrefois...*



*...Le confort d'aujourd'hui.*

Hostellerie Restauration

## Le Clos Champagne

### **Champagne Brut Leclerc Drouillet Cuvée « Tradition »**

*La robe jaune pâle de ce vin révèle un joli cordon de mousse. Le nez est fruité et floral, avec une agréable dominante d'agrumes (citronnelle, fleur d'orange). En bouche, sa fraîcheur et sa finesse caractérisent un bel équilibre.*

### **Champagne Brut Leclerc Drouillet Cuvée Noblesse « Réserve »**

*Cette cuvée séduit d'abord par la richesse de sa palette aromatique où l'on décèlera des notes de pain d'épice, de miel et de fruits confits. En bouche, on retrouve des notes d'épices et de sous-bois. Il en résulte un champagne rond et puissant qui accompagnera avec aisance vos meilleurs moments.*

### **Champagne Rosé Brut Leclerc Drouillet Cuvée « Vermeille »**

*Un Champagne fin, riche et surprenant. La robe scintille, le nez « donne envie », la bouche est soyeuse, la finale est fruitée (pomme, orange et fraise) et agréable de longueur. Un Champagne rosé sec à déguster en apéritif comme tout au long du repas.*

### **Champagne Brut Leclerc Drouillet Cuvée « Grand Millésime » 2002**

*Ce Champagne exceptionnel est servi en bouteille royale et se démarque des autres par sa composition. Lors de l'assemblage, seuls les vins d'une même année sont utilisés. Le Millésime permet d'obtenir un mariage subtil entre le caractère de l'année et le goût de la Maison. Après 6 ans minimum de maturation, cette cuvée réjouira les amoureux du Champagne. À l'œil, une robe limpide parsemée de bulles très fines. Au palais, la concentration apporte le charme, l'amplitude et la persistance. La bouche est fraîche, fruitée et tellement longue !*

### **Champagne Brut Leclerc Drouillet Cuvée « Marie »**

*Initialement destiné aux grands millésimes, ce vin existe grâce à Marie, la propriétaire, qui s'est aperçu que la cuvée se suffisait amplement à elle-même. En effet, ce Champagne explose de parfums, exprime le fruit et la fraîcheur et ce, dès les premières étapes. Il présente également une concentration et une persistance inhabituelle ; un plaisir à ne pas rater, ne serait ce qu'une fois !*

### **Grand Champagne Brut Louis Roederer « Premier »**

*La Maison Louis Roederer est l'une des dernières Maisons champenoises à être complètement indépendante et familiale. Sa vocation première est d'élaborer de grands vins. Pour cela, son atout principal réside dans la diversité et la qualité de son vignoble situé dans les Premiers et les Grands Crus des trois régions de Champagne. Les volumes de production sont rigoureusement contrôlés afin de produire des quantités moindres de Champagne mais de qualité hautement supérieure. Le fleuron de cette Maison est la très célèbre cuvée Cristal qui fut créée en 1876 à la demande d'Alexandre II, tsar de Russie, pour son usage exclusif. Les Champagnes Roederer sont des vins pleins et denses avec un côté tranchant, franc, racé et fin.*