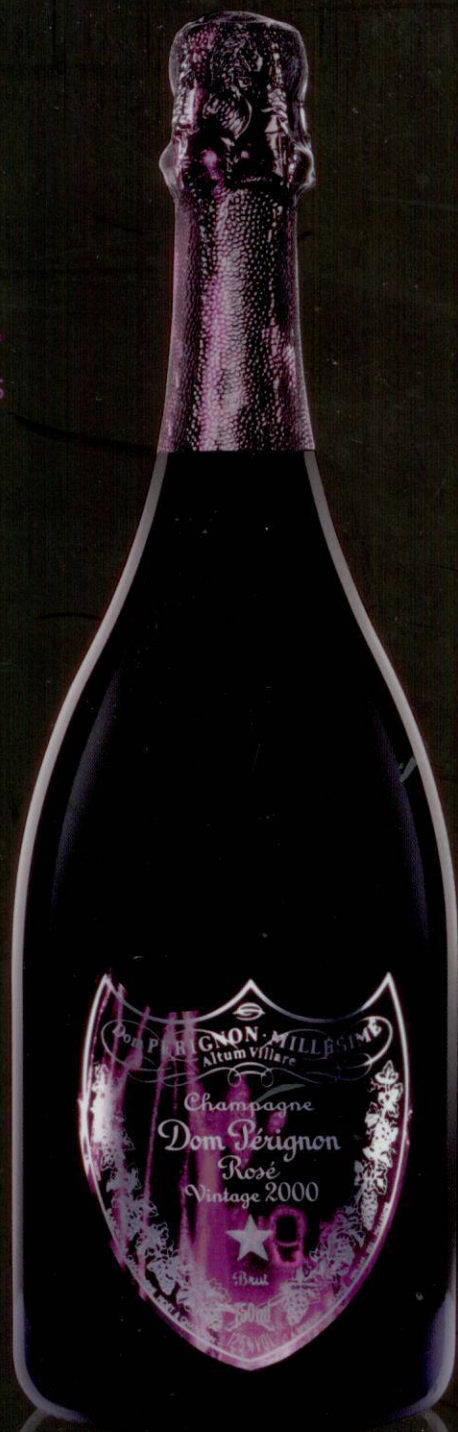


SOMMELIERS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



Six Concours A.S.I.
des Meilleurs Sommeliers

Master
of Port 2012

**TROPHÉE
CHAPOUTIER
2012**

Nouveaux
classements
**SAINT-ÉMILION
& CRUS BOURGEOIS
DU MÉDOC**

Dégustation
Prestige
CHAMPAGNE

VINEXPO
HONG KONG

London
Wine Fair





Champagne

**CHAMPAGNE
BRIXON-COQUILLARD
Brut Premier Cru**

Service : 10° C
Garde/Ageing : à boire
Prix/Price : 14,00 €

Robe : rose bonbon, brillante. **Nez** : gourmand ; bonbons acidulés à la violette. **Bouche** : savoureuse, fruitée, riche. Belle tenue. Finale très agréable sur des notes d'épices et de fruits rouges. **Accords mets et vins** : tarte aux fraises. **Commentaires** : un beau rosé à découvrir.

Visual aspect: candy pink brilliant colour. **Nose**: delicious; tangy violet candies. **Palate**: tasty, fruity, rich. Good matter. Very pleasant finish with notes of spices and red fruits. **Match with food**: strawberry tart. **Comments**: a lovely rosé to discover.

> **Champagne
Brixon-Coquillard**
BP 33
51500 Ludes-le-Coquet
Tél. 03 26 61 11 89
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
BRIXON-COQUILLARD
Brut Prestige
Georges Coquillard
1^{er} Cru
2008**

Service : 9° C
Garde/Ageing : à boire
Prix/Price : 16,80 €

Robe : jaune or pâle, belle brillance, effervescence vive et soutenue, petit cordon. **Nez** : fin, sur la mandarine, le grillé, le toasté. **Bouche** : très plaisante, ronde, équilibrée, qui confirme le nez. Très jolie finale. **Accords mets et vins** : à l'apéritif. **Commentaires** : un très beau Champagne à découvrir.

Visual aspect: pale gold yellow colour, beautiful brilliance, vivid and intense effervescence, small cordon. **Nose**: fine, on mandarin, roasted, toasted scents. **Palate**: very pleasant, round, well-balanced palate that confirms the nose. Really lovely finish. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a really great Champagne that you have to discover.

> **Champagne
Brixon-Coquillard**
BP 33
51500 Ludes-le-Coquet
Tél. 03 26 61 11 89
www.champagne-brixon-coquillard.fr



Champagne

**CHAMPAGNE
OLIVIER BROCHET
Brut Réserve**

Service : 10° C
Garde/Ageing : 2016-2017
Prix/Price : 13,25 €

Robe : claire, jaune pâle. Vin jeune mais belle intensité. **Nez** : nez sur les agrumes, pamplemousse, acidulé. **Bouche** : bonne attaque, peu d'acidité. **Accords mets et vins** : tarte au citron et sorbet pampemousse. **Commentaires** : vin équilibré. Peut être gardé encore pour gagner en maturité.

Visual aspect: clear pale yellow colour. Young wine but good intensity. **Nose**: citrusy (grapefruit), tangy. **Palate**: good first taste, a hint of acidity. **Match with food**: lemon tart and grapefruit. **Comments**: well-balanced wine. Can be laid down to mature some more.

> **Champagne Olivier Brochet**
BP 58
51052 Reims Cedex
Tél. 03 26 05 78 67



Champagne

**CHAMPAGNE
PIERRE CALLOT ET FILS
Brut Blanc de Blancs
2004**

Service : 10° C
Garde/Ageing : à boire
Prix/Price : 28,40 €

Robe : or jaune, dorée. **Nez** : expressif sur la pomme, la poire. Après aération, pommes cuites, caramélisées. **Bouche** : très fruitée, des notes réglissées. Bien équilibrée sur du boisé, des fleurs blanches. Finale ronde et agréable. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé aux pommes. **Commentaires** : un 2004 par excellence.

Visual aspect: golden yellow. **Nose**: expressive on apple and pear scents. After swirling, notes of cooked and caramelized apples. **Palate**: very fruity, liquorice-scented. Well-balanced on woodiness and white blossom. Round and pleasant finish. **Match with food**: pan-fried foie gras with apples. **Comments**: a 2004 par excellence.

> **Champagne
Pierre Callot et fils**
100 avenue Jean Jaurès
51190 Avize
Tél. 03 26 57 51 57
www.champagne-pierre-callot.com