

Le Monde 2

SUPPLÉMENT SPÉCIAL - LE GUIDE DES CHAMPAGNES 2006

Champagne
Le guide complet par

Bettane & Desseauve

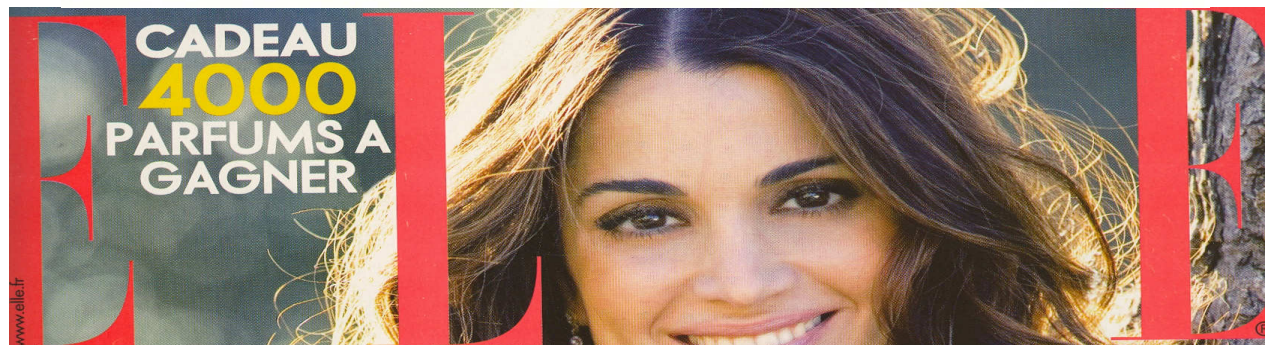


J. Charpentier
Brut, blanc 1999

Robe or, nez mûr et séduisant de pain grillé, de céréales, bouche ample, droite et mûre, avec des notes fruitées en finale. Complet et très franc.

Tél. : 03 26 58 05 78

GUIDE D'ACHAT VIGNERONS
Sélectionnés par Michel Bettane, Thierry Desseauve et Alain Chameyrat



CHAMPAGNES ROSÉS AU BANC D'ESSAI !

Couleur glamour, parfum de fruits rouges, bulles fines... les champagnes rosés nous font craquer. Nos coups de cœur testés à l'aveugle.



Le plus classique : champagne
J. Charpentier, cuvée
Brut Prestige rosé

« Très passe-partout » (Hélène, Caroline) ; « Comme une petite robe noire » (Danièle, Caroline) ; « Des arômes complexes, du taffetas en bouche, un bon classique, comme un trench Burberry » (Catherine) ; « Majestueux et assez ample » (Sylvie).

à Villers-sous-Châtillon (Marne)
Tél. : 03 26 58 05 78.