

L'EXPRESS

Du 10 décembre 2009

J. CHARPENTIER

BRUT RÉSERVE, BLANC. Ce producteur pratique des prix raisonnables pour ce nouveau tirage de son brut réserve, conforme à sa qualité habituelle. Les vins de ce secteur sont tendres, équilibrés en acidité et vite prêts à boire. Couleur ambrée, beau nez

complexe, du caractère et un dosage qui le préservent, fait pour la table.
(03-26-58-05-78).



Spécial champagne

FIGAROplus

Du 10 décembre 2009

JACKY CHARPENTIER
Brut réserve

Jacky Charpentier s'est démené pour l'action collective, mais il n'a pas pour autant oublié ses propres champagnes qui possèdent toujours un très joli fruité immédiat qu'il faut croquer sur le champ.

Tél. : 03 26 58 05 78.

NOTRE SÉLECTION

Champagne
HAUT DE GAMMES

Bonheur des petits prix

Testés pour vous : les 40 meilleurs champagnes du moment