



**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## Barfontarc

Grundlagt i 1962 af 50 vinbønder fra byerne BARoville, FONTaine, ARConville i regionen Côte de Bar. Først som presseri sidenhen som producent af Champagne

## Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Dosage 9 g/l (Brut)

Let gylden med noter af grape, citrus.

Mineralsk smag med hint af pære

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 600,-

## Blanc de Noirs

100% Pinot Noirs

Dosage 10 g/l (Brut)

Lys gul med strejf af pink. Noter af kandiserede gule frugter. Stor fylde

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 600,-

## La Vigne au Roy 2014

50% Chardonnay, 50% Pinot noir

Dosage 8 g/l (Brut)

Smuk gul med en anelse amber

Noter af tørret frugt samt hasselnød.

Smagen af mandel, tørret frugt og citrus. Lang og vedholdende eftersmag

**Pr. glas** . . . . . 175,-

**Pr. flaske** . . . . . 700,-

**Pr. magnum** . . . . . 1300,-

## Gérin

Ved foden af Montagne de Reims ligger dette lille familiehus. Der produceres årligt 150.000 til 200.000 flasker champagne af yderst høj kvalitet. Huset arbejder tæt sammen med Nordøstfrankrigs eneste uafhængige bødker og udvikler deres egne fade til vinificering.

## Tradition

80% Pinot noir, 20% Chardonnay

Dosage 12 g/l (Brut)

Smuk gul farve med delikate bobler.

Smagen af citrusfrugter samt røde bær. Lang og vedholdende eftersmag

**Pr. glas** . . . . . 100,-

**Pr. flaske** . . . . . 600,-

## Tradition Rosé

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Dosage 7 g/l (Brut)

Smuk rosa farve.

Delikat, lang og vedholdende eftersmag

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 650,-





# CHAMPAGNEKORT

## **Bollinger**

Champagne Bollinger, som er grundlagt tilbage i 1829, er kendt for kvalitet og luksus, hvor druerne overvejende kommer fra egne marker. I 1941 overtog Lily Bollinger familieforetagendet, og hun var og er stadig den dag i dag et ikon, når man snakker om navnet Bollinger. Champagne Bollinger beror i dag på de traditioner og nye metoder, som Lily kickstartede – og kun de bedste druer bliver udvalgt til deres udsøgte, franske champagne.

## **Special Cuvée**

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier  
Druer fra Grand Cru og Premiere Cru marker  
Dosage 8 g/l Brut  
Noter af gule solmodne sommerfrugter, kirsebær og figner.  
En magtfuld champagne, kompleks med lang og vedholdende eftersmag  
**Pr. flaske . . . . . 850,-**

## **007 Special Edition**

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier  
Druer fra Grand Cru og Premiere Cru marker  
Dosage 8 g/l Brut  
Agent 007 foretrukne champagne når han bevæger sig på de bonede gulve.  
En eksplosion af sanseindtryk  
**Pr. flaske . . . . . 900,-**

## **Pol Roger**

Pol Roger solgte sin første flaske champagne i 1849. Sir Winston Churchills favorit mærke. En cuvée ble opkaldt efter ham da han døde i 1965. Leverandør til det britiske kongehus. Pol Roger er beliggende i hjertet af Epernay og henter druer fra hele champagne området

## **Réserve**

1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay, 1/3 Meunier  
Brut  
Noter af pære, mango og hvide jasminer.  
En magtfuld champagne, kompleks med lang og vedholdende eftersmag  
**Pr. flaske . . . . . 900,-**





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## Charles Mignon

Charles Mignon, Premium og Grand Cru – en lille champagneproducent der producerer fantastisk champagne i Épernay, som er én af de vigtigste byer i Champagne. Kælderen ligger dybt under byen, og her får champagnerne lov til at udvikle kompleksitet og champagne når det er bedst.

I Champagniet har vi 5 af Charles Mignon's bedste champagner!

### Premium Reserve 1. Cru

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.  
Dosage 7 g/l (Brut).

Ekspressiv med toner af hylt, frisk græs og grønne æbler

**Pr. glas** . . . . . 150,-

**Pr. flaske** . . . . . 950,-

### Premium Reserve 1. Cru

#### Sec

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.  
Dosage 30 g/l (Sec).

Toner af abrikos, tropiske frugter og modne æbler. En sand nydelse.

**Pr. glas** . . . . . 150,-

**Pr. flaske** . . . . . 950,-

### Launois Grand Cru Prestige

100% Chardonnay

Toner af gule og orange bær, kompleks og meget fyldig champagne

**Pr. glas** . . . . . 250,-

**Pr. flaske** . . . . . 1100,-

## Comte de Marne Grand Cru

45% Chardonnay, 55% Pinot Noir

Dosage 8g/l (Brut)

Toner af akacie, citrus, kompleks med en eminent balance.

**Pr. glas** . . . . . 200,-

**Pr. flaske** . . . . . 1050,-

## Comte de Marne Grand Cru

### Rose

70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Dosage 8g/l (Brut)

Toner af jordbær, brombær og friske røde bær. Fantastisk afbalanceret.

**Pr. glas** . . . . . 275,-

**Pr. flaske** . . . . . 1300,-





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## **Franck Lavigne**

Domænet Météyer, som producerer mærket Franck Lavigne, blev grundlagt i 1860. af Pierre Clement. I dag er det Franck Météyer og hans kone Anna, der står for den daglige drift. Domænet har til huse i Trélou-sur-Marne som er beliggende 15 km vest for Epernay i Marne dalen.

## **Tradition Brut**

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier  
Dosage 8 g/l (Brut) / 32 g/l (Demi-Sec)  
35 år gamle stokke, lagret i 3 år  
Lys gylden med noter af blomster og citrus frugter

**Pr. glas** . . . . . 90,-  
**Pr. flaske** . . . . . 450,-

## **Reserve**

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier.  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Lagret i 5 år  
Gylden med blomster noter, stor fylde

**Pr. glas** . . . . . 100,-  
**Pr. flaske** . . . . . 550,-  
**Pr. magnum** . . . . . 900,-

## **Harmonie Rosé**

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier.  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Lagret i 3 år  
Rosa, intens med noter af røde bær

**Pr. glas** . . . . . 100,-  
**Pr. flaske** . . . . . 600,-

## **Prestige 2018**

60% Chardonnay, 40 % Meunier  
35 år gamle stokke. Ingen malolaktisk gæring  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Korngul, frugtig og fyldig. Komplex, frisk og intens

**Pr. glas** . . . . . 125,-  
**Pr. flaske** . . . . . 700,-

## **Blanc de Blancs 2018**

100 % Chardonnay  
Dosage 9 g/l (Brut)  
35 år gamle stokke ingen malolaktisk gæring  
Elegant lys gylden med fine bobler.  
Noter af blomster og citrus frugter

**Pr. glas** . . . . . 150,-  
**Pr. flaske** . . . . . 800,-

## **Blanc de Noirs 2018**

100 % Pinot Noir  
Dosage 6 g/l (Extra Brut)  
35 år gamle stokke ingen malolaktisk gæring  
Intens klar lys gylden. Fyldig og rund i smagen

**Pr. glas** . . . . . 150,-  
**Pr. flaske** . . . . . 800,-

## **Blanc de Meunier 2016**

100 % Meunier  
65 år gamle stokke. Ingen malolaktisk gæring  
Dosage 0 g/l (Brut Nature)  
Gylden med noter af fersken og pære, lang eftersmag

**Pr. flaske** . . . . . 850,-





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## Jean Michel

En familiedrevet vingård, grundlagt i 1847, beliggende i den lille by Moussy syd-vest for Epernay. Familien har 12 hektar vinmarker, beplantet med Chardonnay, Meunier & Pinot Noir. Olivier Michel dyrker sine druer fuldt organisk og producerer 60.000 flasker champagne årligt.

## Blanc de Chardonnay 2015

100% Chardonnay  
Dosage 9 g/l (Brut)  
Dyb gylden nuance med noter af citrusfrugter, akacie honning og frugt blomster..

**Pr. glas** . . . . . 175,-  
**Pr. flaske** . . . . . 700,-

## Blanc de Meunier 2016

100% Meunier  
Dosage 9 g/l (Brut)  
Lettre kobberagtig farve med noter af fersken & mirabelle blommer

**Pr. glas** . . . . . 175,-  
**Pr. flaske** . . . . . 700,-

## La Petite Mulotte 2017

100% Chardonnay  
Dosage 6 g/l (Extra Brut)  
Citrus gylden farve med blide bobler.  
Delvis lagret på eg.

**Pr. glas** . . . . . 150,-  
**Pr. flaske** . . . . . 800,-

## Les Mulottes 2015

100% Chardonnay  
Dosage 6 g/l (Extra Brut)  
Lagret på fade ingen malolaktisk gæring  
Lagret 6 år på flaske før degogering

**Pr. glas** . . . . . 175,-  
**Pr. flaske** . . . . . 850,-

## Les 9 Arpents 2016

1/3 Charonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Meunier  
Dosage 0 g/l (Brut Nature)  
Lagret på eg ingen malolaktisk gæring.

**Pr. flaske** . . . . . 850,-

## Cuvée Spéciale 2004 & 2008

50% Charonnay, 50% Meunier  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Husets top champagne. Lagret 8-10 år før degorgeret. En chapagne til fordybelse og refleksion

**Pr. flaske** . . . . . 900,-





---



---

# CHAMPAGNEKORT

---

## Jeeper

Champagnen er opkaldt efter det amerikanske militær køretøj Willys Jeep, som blev brugt til at køre rundt til vinmarkerne med. Huset er beliggende i Faverolles et Coëmy, nær Reims og producerer over 3,5 millioner flasker. De råder over mere end 50 Ha vinmarker fordelt i Montagne de Reims, Cote de Blancs og Marne dalen

## Grand Assemblage

100% Chardonnay  
Dosage 7 g/l (Brut)  
Let gylden farve med noter af grønne æbler og citrusfrugter  
**Pr. flaske . . . . . 850,-**

## Grand Rosé

88% Chardonnay, 12% Pinot Noir  
Dosage 6 g/l (Brut)  
Rosa farve. Noter af eksotiske frugter, ananas og mango. Vedholdende smag af blomme og abrikos  
**Pr. flaske . . . . . 1050,-**

## Louis Roederer

Et af de største huse i regionen, grundlagt i 1833 af Louis selv. Råder over 240 Ha land af de bedste Grand Cru og Premiere Cru marker

## Carte Blanche 242 2017

42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier  
Dosage 38 g/l (Demi-Sec)  
Smuk gylden farve. Noter af fersken, syren og ananas  
**Pr. flaske . . . . . 900,-**

## Rosé 2015

62% Pinot Noir, 38% Chardonnay  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Smuk Rosa. Noter af hvide blomster, syren og ananas  
**Pr. flaske . . . . . 1050,-**

## Cristal 2013

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay  
Dosage 8 g/l (Brut)  
Ingen malolaktisk gæring  
Krystal klar gylden farve. Mineralsk og kraftfuld  
**Pr. flaske . . . . . 3500,-**





---



---

# CHAMPAGNEKORT

---

## Larmandier Bernier

8 generations top producent  
beliggende i Vertus som er en del af  
Côte de Blancs. Biodynamisk de  
sidste 20 år

## Latitude

100% Chardonnay  
Dosage 4 g/l (Extra Brut)  
Lagret minimum 3 år  
Gylden farve med noter af æbler,  
pærer og appelsiner. Fyldig og lang  
eftersmag

**Pr. flaske . . . . . 1500,-**

## Longitude

100% Chardonnay  
Dosage 3 g/l (Extra Brut)  
Lagret minimum 3 år  
Let gylden farve med blide bobler.  
Frisk og mineralisk

**Pr. flaske . . . . . 1700,-**

## Rosé de Saignée

90% Pinot Noir, 10% Pinot Gris  
Dosage 2 g/l (Extra Brut)  
Pinot Gris maceres i 2 til 3 dage for at  
få den rosa farve.  
Lagret minimum 3 år  
Rosa farve. Noter af hindbær og  
kirsebær

**Pr. flaske . . . . . 2000,-**





---



---

# CHAMPAGNEKORT

---

## Möet & Chandon

Et af verdens største champagnehuse.  
Grundlagt i 1743 af hollænderen  
Claude Möet.

## Imperial

30-40% Pinot Noir, 20-30%  
Chardonnay, 30-40% Meunier  
Dosage 7 g/l (Brut)  
Let gylden farve med noter af grønne  
æbler og citrusfrugter

**Pr. flaske . . . . . 850,-**

## Nectar Imperial

40-50% Pinot Noir, 10-20%  
Chardonnay, 30-40% Meunier  
Dosage 45 g/l (Demi-Sec)  
Gylden farve. Noten af eksotiske  
frugter, ananas og mango.  
Vedholdende smag af blomme og  
abrikos

**Pr. flaske . . . . . 850,-**

## Nectar Rosé

45-55% Pinot Noir, 5-10%  
Chardonnay, 35-45% Meunier  
Dosage 45 g/l (Demi-Sec)  
Orange rød farve. Noten af modne  
røde frugter/bær

**Pr. flaske . . . . . 950,-**

## Dom Perignon 2012

45% Pinot noir, 55% Chardonnay  
Dosage 5 g/l (Brut)  
Smuk gylden farve. Noten af fersken,  
syren og ananas

**Pr. flaske . . . . . 3000,-**







CHAMPAGNIET

Champagne- og Vinbar



# CHAMPAGNEKORT

## Line & Laurence Mondet

Domænet ligger i den lille landsby Cormoyeux, lidt nord for Epernay, kun et stenkast fra klostret hvori Dom Pérignon havde sin arbejdsgang som kælderemester

### Grande Reserve

65% Meunier, 20% Pinot Noir, 15% Chardonnay  
Dosage 8g/l Brut

Duft af gule frugter efterfulgt af mirabeller og en anelse lakrids

**Pr. glas** . . . . . 100,-

**Pr. flaske** . . . . . 650,-

### Intense

80% Meunier, 20% Chardonnay,  
Dosage 6g/l Brut

Duft af mango, grape med strejf af abrikos og mirabeller

**Pr. glas** . . . . . 100,-

**Pr. flaske** . . . . . 700,-

### Fût du Chêne

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir,  
30% Meunier.

Dosage 6g/l Brut

Modnet på egefade og lagret på flaske i 5 år

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 750,-

### Millésime 2015

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir,  
20% Meunier

Dosage 7gr/l Brut

Let gylden med noter af gule og hvide frugter. Intens og vedholdende smag

**Pr. flaske** . . . . . 800,-

## Rosé

50% Chardonnay 25% Pinot Noir,  
25% Meunier

Dosage 9g/l Brut

Indledende duft af hindbær efterfulgt af mandarin og appelsin

Lang eftersmag

**Pr. glas** . . . . . 100,-

**Pr. flaske** . . . . . 700,-

## La Butte des Chênes 2015

50% Chardonnay 25% Pinot Noir,  
25% Meunier

Dosage 6g/l Brut

Modnet 1 år på tank og ege-fade.

Lagret på flaske i 6 år

Duft af mørke bær, Solbær & Blåbær  
Kompleks med lang eftersmag

**Pr. flaske** . . . . . 1000,-





# CHAMPAGNEKORT

## Pascal Walczak

En familiedrevet vingård beliggende helt syd på, i Cote de Bar. De 10 hektar vinmarker ligger i Riceys og druerne dyrkes helt uden hjælp fra sprøjtemidler. Domænets champagner har gennem tiderne høstet adskillige guldmedaljer.



## Blanc de Noir

100% Noir

Dosage 11 g/l (Brut)

Dyb gylden nuance med noter af grapefrugt og clementiner.

Pr. glas . . . . . 150,-

Pr. flaske . . . . . 850,-



## Solera Extra Brut

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Dosage 4 g/l (Extra Brut)

Noter af lemon & grapefrugt. Intens smag med fine blide bobler

Pr. glas . . . . . 175,-

Pr. flaske . . . . . 950,-



## Rosé de Vignes

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Dosage 11 g/l (Brut)

Dyb rød farve. Noter af jordbær & hindbær. Kompleks smag der bare bliver ved og ved.

Pr. glas . . . . . 175,-

Pr. flaske . . . . . 950,-





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## Piollot

Ligger i den sydlige del af champagne området, Cote de Bar. Fuldt biodynamisk certificeret.

## Come des Tallants

100% Pinot Noir  
Dosage 0 g/l (Zero Dosage)  
Enkelt marks champagne, modnet på stål og lagret minimum 4 år før degorgering.

Noter af lilje, grape, friske bær og kalk.

Smagen domineres af citrus og mineralitet, efterfulgt af bær, karamel og svampe

**Pr. glas** . . . . . 150,-

**Pr. flaske** . . . . . 900,-

## Champs Rayes

100% Chardonnay,  
Dosage 0 g/l (Brut Nature)  
Gæret naturligt på egetræsfade. Lagret minimum 6 år

Ren og intens smag af grape, lime, nødder og toast

**Pr. glas** . . . . . 175,-

**Pr. flaske** . . . . . 950,-

## Les Protelles Rosé

100% Pinot Noir.  
Dosage 4 g/l (Extra Brut)  
Ca 45 år gamle stokke Gæret naturlig og lagret minimum 4 år. Lavet på saignée metoden

Rosa, intens med noter af røde bær

**Pr. glas** . . . . . 200,-

**Pr. flaske** . . . . . 1000,-

## Dame Jeanne Piollot

Jeanne Piollot har champagne i blodet. Laver champagne / vin med sin far Champagne Piollot og sin mor Champagne Marie Courtin.

## Prémices

100 % Pinot Noir  
Dosage (Extra Brut)  
Lavet på traditionel metode, gæret naturlig på stål. Ingen filtrering og meget lidt svovl tilsat

Aroma af lime, grape & hindbær

**Pr. glas** . . . . . 150,-

**Pr. flaske** . . . . . 800,-





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## **Tange-Gérard**

Champagne Tange-Gérard er et mikrobrand og en familieejet virksomhed i Champagne-området i det nordlige Frankrig, nærmere bestemt i byen Soulière beliggende i Cote de Blancs, som bliver drevet af ægteparret Alain Gerard og Solveig Tange. Det begyndte i 2009.

## **Solliage 2013**

100% Chardonnay  
Lagret minimum 4 år  
Dosage 6 g/l (Brut)  
Tør med noter af grøn frugt og citron efterfulgt af pære og nødder

**Pr. flaske . . . . . 650,-**

## **Solliphère 2014**

100 % Chardonnay  
Lagret minimum 4 år  
Dosage 2 g/l (Extra Brut)  
Gylden med noter af blomster og eksotiske frugter efterfulgt af et strøg af honning, mirabeller og ristede nødder

**Pr. flaske . . . . . 650,-**

## **Sollissime 2015**

100% Chardonnay  
Lagret minimum 4 år  
Dosage 5g/l (Extra Brut)  
Gylden med noter af blomster og gule citrusfrugter efterfulgt af tørret frugt og brioche

**Pr. flaske . . . . . 650,-**





**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## **Champagne V. Testulat**

Domænet ligger i hjertet af Epernay med markerne placeret syd for byen i Grand Cru områderne Chouilly og Cramant

## **Carte d'Or**

50% Meunier, 50% Pinot Noir  
Dosage 5g/l Brut  
Duft af hvide frugter samt røde bær

**Pr. glas** . . . . . 75,-

**Pr. flaske** . . . . . 650,-

## **Cuvée Paul Vincent 2015**

100% Chardonnay.  
Dosage 6g/l Brut  
Flaske modnet i 6 år  
Brioche, toast lang og kompleks i smagen

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 750,-

## **Damien Buffet**

Domænet er det ældste i landsbyen Sacy med mere end 15 generationers erfaring

## **Meunier Premier Cru**

100% Meunier  
Dosage 10g/l Brut  
Duft af hvide blomster. Lang og kompleks smag af blomster og citrusfrugter

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 750,-

## **Pinot Noir Premier Cru**

100% Pinot Noir.  
Dosage 10g/l Brut  
Røde bær vælter op af glasset.  
Intens smag af kirsebær, hindbær og jordbær

**Pr. glas** . . . . . 125,-

**Pr. flaske** . . . . . 750,-





---



---

# CHAMPAGNEKORT

---

## **Veuve Clicquot**

Grundlagt i 1772. Enken Madame Clicquot overtager styringen i 1805 efter hendes mands alt for tidlige død. Opfinder af Remuage bordet og Saignée Rosé champagnen. Kendt for de gule etiketter.

## **Veuve Clicquot**

50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Meunier  
Brut  
Lagret minimum 3 år  
Let gylden farve med fine bobler.  
Noter af Ferske, mirabelle blommer samt pærer.

**Pr. flaske. . . . . 900,-**

## **Veuve Clicquot Rosé**

50-55% Pinot Noir, 28-33% Chardonnay, 15-20% Meunier  
Brut  
Lagret minimum 3 år  
Rosa farve. Noter af friske røde frugter / bær

**Pr. flaske. . . . . 950,-**

## **Veuve Clicquot Demi-Sec**

40-45% Pinot Noir, 20-25% Chardonnay, 30-34% Meunier  
Dosage 45 g/l (Demi-Sec)  
Lagret minimum 3 år  
Dyb gylden farve. Noter af modne frugter.

**Pr. flaske. . . . . 900,-**





## Vintage champagne i udvalg

Vi har I Champagniet mange årgangschampagner og Vintage champagner. I det nedenstående ser du et udvalg blandt top-producenter

### Taittinger Brut Reserve

40% Chardonnay, 60% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 350,-  
Pr. flaske. . . . . 1200,-

### Piper Heidsieck

48% Chardonnay, 52% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 375,-  
Pr. flaske. . . . . 1300,-

### Deutz Rosé

Chardonnay og Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 350,-  
Pr. flaske. . . . . 1200,-

### Deutz Rosé, 2014

100% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 400,-  
Pr. flaske. . . . . 1400,-

### Ruinart "R"

40% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 15% Meunier  
Pr. glas . . . . . 350,-  
Pr. flaske. . . . . 1200,-

### Ruinart Rosé

100% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 425,-  
Pr. flaske. . . . . 1400,-

### Pol Roger, 2015

40% Chardonnay, 60% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 375,-  
Pr. flaske. . . . . 1200,-

### Lois Roederer Rosé Vintage

100% Pinot Noir  
Pr. glas . . . . . 425,-  
Pr. flaske. . . . . 1400,-

### Lois Roederer, demi sec

100% Pinot Noir  
Pr. flaske. . . . . 900,-

### Amour de Deutz, 2015

Helt særlig udgave med et smykke i proppen (halve flasker)  
Pr. flaske. . . . . 1400,-

### Moët & Chandon, Rosé, 2008 (Magnum)

32% Chardonnay, 46% Pinot Noir, 22% Meunier  
Pr. flaske. . . . . 3300,-

### Moët & Chandon, 2008 (Magnum)

Pr. flaske. . . . . 3100,-

### Dom Perignon (forskellige årgange)

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
Pr. flaske. . . . . 3000,-

### Cristal 2013

Pr. flaske. . . . . 3500,-



**CHAMPAGNIET**

*Champagne- og Vinbar*



# CHAMPAGNEKORT

## **Weingut Kirsten**

Økocertificeret tysk Weingut beliggende i Mosel. Laver en sekt på henholdsvis Pinot Noir og en på Riesling. Begge usvovlet

## **Kirsten Riesling**

100% Riesling  
0 g/l (Brut-Nature)  
Gylden farve med noter af blomster.

<b>Pr. glas</b> . . . . .	<b>85,-</b>
<b>Pr. flaske</b> . . . . .	<b>450,-</b>

## **Kirsten Pinot Noir**

100% Pinot Noir  
Dosage 0 g/l (Brut-Nature)  
Lys gylden. Noter røde bær, hindbær, jordbær

<b>Pr. glas</b> . . . . .	<b>85,-</b>
<b>Pr. flaske</b> . . . . .	<b>450,-</b>

