



CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

**BOUZY GRAND CRU
BLANC DE NOIRS**

CÉPAGES

100% Pinot Noir

ORIGINE

BOUZY GRAND CRU 100%
LIEUX-DITS POTEAU – MONT DES TOURS

RÉCOLTE 2019 avec 20% de vins de réserve

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres
et en cuve inox, sans fermentation malolactique

Mise en bouteille de 12 500 bouteilles en juillet 2020
Conservation sur dépôt de levures en cave 2 ans
Dégorgement janvier 2021

DOSAGE 4 g/l – EXTRA BRUT

FLACONNAGE

Bouteille spéciale
BRICE 75 cl

DÉGUSTATION

Nez : intense, puissant, fruits rouges et compotés

Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la
rondeur et l'équilibre, belle longueur

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau
fraîche et quelques glaçons

PLATS CONSEILLÉS

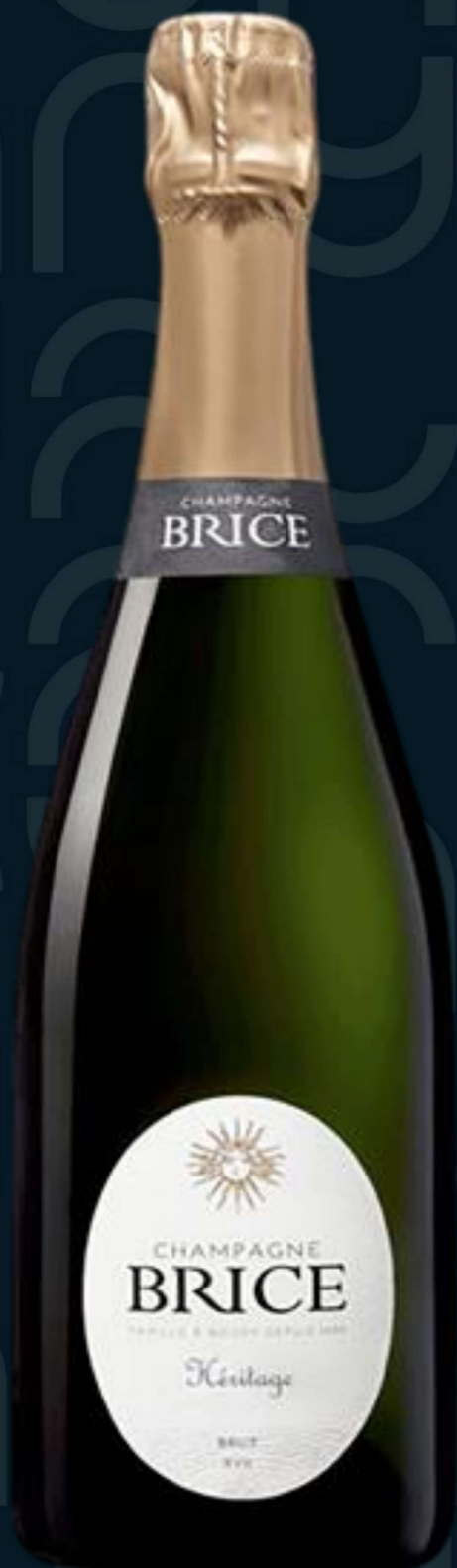
Apéritif, Homard Grillé, Poissons au Beurre Blanc,
Poularde au Champagne...

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK





CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BRUT HÉRITAGE

CÉPAGES

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

ORIGINES

Bouzy, Ambonnay, Grauves, Loches sur Ource

RÉCOLTE 2017 avec 35% de vins de réserve

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en Cuves sans fermentation malolactique

Élevage d'une partie des vins de réserve en fûts de 228 Litres

Mise en bouteille en avril 2018

Conservation sur dépôt de levures en cave 3 ans

Dégorgement février 2021

DOSAGE ≤ 5 g/l BRUT

DÉGUSTATION

Nez : ouvert sur des arômes de fleurs blanches où l'on distingue la sève généreuse du pinot noir et la finesse délicate du chardonnay

Bouche : souple, équilibrée, gourmande et bien soutenue

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons

PLATS CONSEILLÉS

Apéritif, Volailles, Viandes blanches et Poissons Grillés

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BRUT HÉRITAGE ROSE

CÉPAGES

70% Pinot Noir dont 10% de Bouzy Rouge 2018
30% Chardonnay

ORIGINES Bouzy, Ambonnay, Grauves, Loches sur Ource

RÉCOLTE 2018 avec 15% de vins de réserve

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en cuves sans fermentation malolactique

Élevage d'une partie des vins de réserve en fûts de 228 Litres

Vinification traditionnelle obtenue par assemblage de Bouzy Rouge

Mise en bouteille en avril 2019

Conservation sur dépôt de levures en cave 20 mois

Dégorgement mai 2021

DÉGUSTATION

Nez : fruits rouges

Bouche : vineuse et marquée par la longueur, finit en point d'orgue

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons

PLATS CONSEILLES

Menu de réveillon ou Souper (Huîtres, coquillages, Foie Gras), accompagne merveilleusement bien les desserts



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

EXTRA-BRUT
BLANC DE BLANCS PREMIER CRU



CÉPAGE

100% Chardonnay

ORIGINES Bouzy, Grauves

RÉCOLTE 2019 avec 20% de vins de réserve

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en cuves sans fermentation malolactique

DEGUSTATION

Nez : attaque franche avec des arômes d'agrumes

Bouche : vive, cristalline, tout en fraîcheur et en élégance

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons

PLATS CONSEILLÉS

Apéritif, Huîtres, Tartares de Saumon et de thon, Fruits de Mer Et Poissons Grillés

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE
BRICE
FAMILLE À BOUZY DEPUIS 1684

BOUZY GRAND CRU
VINTAGE

CÉPAGES

80% Pinot Noir
20% Chardonnay

ORIGINE

BOUZY GRAND CRU 100%
LIEUX-DITS HUDRISSEE – POTEAU
TOURTELOTTE – MONT DES TOURS

RÉCOLTE 2013

VINIFICATION

Fermentation alcoolique et élevage en fût de 228 litres Sans
fermentation malolactique

DÉGUSTATION

Nez : intense, puissant, fruits rouges et compotés

Bouche : attaque vive, bien construite, marquée par la rondeur et
l'équilibre, belle longueur

SERVICE 10°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques
glçons

PLATS CONSEILLES

Apéritif, Homard Grillé, Poissons au Beurre Blanc, Poularde au Champagn



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

BRUT PREMIER



Brut Premier s'élabore chaque année autour de la même recherche d'équilibre, entre fraîcheur et gourmandise, à la fois fin et riche, juvénile et mature, avec cette texture si particulière qui est à la limite de l'apéritif et de la gastronomie. Il est ainsi patiemment composé et recréé chaque année, en s'appuyant sur la force du dernier millésime (la base) qu'il faut adoucir, patiner et domestiquer avec subtilité pour ne jamais en perdre la singularité !

40 % PINOT NOIR
40 % CHARDONNAY
20 % MEUNIER

Couleur jaune brillant à reflets dorés.
Effervescence très dynamique avec formation d'un beau cordon régulier.
Bouquet d'agrumes confits (citron) aux notes zestées, acidulées, associées à la douceur des noisettes grillées, des fleurs d'acacia suaves et encore pleines de sève. À l'aération, on distingue le bois frais, les épices fines (poivre, cardamome), la fève de cacao et les notes de nougat au miel qui redonnent de la profondeur aromatique.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



BLANC DE BLANC



Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

100% CHARDONNAY

Couleur or brillant à reflets verts. Effervescence douce, lente et régulière. Bouquet très pur, délicat et aérien. On y décèle des nuances de fleurs délicates (chèvrefeuille, jasmin), d'agrumes murs, fins et presque rôtis (cédrat). Puis viennent les sensations iodées, de brise marine, associées aux notes chaudes et sucrées de viennoiseries sortant à peine du four. Bouche dense, finement zestée et vivifiante. L'attaque est fraîche et énergique... c'est l'aspect iodé qui domine ici, s'appuyant sur des agrumes (orange), des notes de moisson (amande, blé) et la vanille de Madagascar. La bulle est délicatement fondante et laisse place à une fraîcheur calcaire révélant une fin de bouche au premier abord légère et poudrée mais qui surprend par une véritable accélération finale grâce à ses tanins racés et aux épices torréfiées.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CRISTAL BLANC MILLESIME

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

60 % PINOT NOIR
40 % CHARDONNAY

Couleur dorée, intense, lumineuse et brillante.

Effervescence dynamique, succession incessante de nuages de fines bulles.

Bouquet intense, parfumé et d'une grande pureté. Les agrumes concentrés et confits se mêlent délicatement à des notes de moisson et d'amandes légèrement grillées. Sensation d'une belle et généreuse maturité de fruit, tempérée par des rebonds frais et acidulés, délicats et énergiques.

Bouche fruitée et texture soyeuse, amplifiée par une douce effervescence parfaitement intégrée et délicieusement élégante. La pureté et la perfection du fruit jaune, mûr, se fond dans l'intense fraîcheur crayeuse, typique de Cristal, à la fois poudrée et saline. Milieu de bouche dense, juteux, concentré, allongé, grâce à la structure séveuse et épicée des élevages partiels en foudres de chênes.



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE MOËT

MOËT IMPÉRIAL 75CL / MAGNUM 1,5L



ASSEMBLAGE

Moët Impérial est un assemblage parfaitement abouti de plus de 200 crus, dans lequel les trois cépages champenois se complètent harmonieusement:

PINOT NOIR
30 à 40 %

PINOT MEUNIER
30 à 40%

CHARDONNAY
20 à 30%

20 à 30 % de vins de réserve, spécialement sélectionnés, complètent l'assemblage et renforcent sa maturité, sa complexité et sa constance. Seule l'incomparable richesse des terres de Moët & Chandon autorise une élaboration aussi subtile et complexe.

UNE COULEUR ÉLÉGANTE

Sa robe est jaune, élégamment dorée, parée de reflets verts.

UN PALAIS SUBTIL

Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, pleine et savoureuse, puis croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins), elle incarne l'équilibre du champagne.

UN NEZ ECLATANT

Son nez révèle des fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), des agrumes (citron), complétés de nuances florales (tilleul), et des notes blondes (brioche et noix fraîches).

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



MOËT ROSE IMPERIAL 75CL / MAGNUM 1,5L



L'assemblage du Moët Rosé Impérial reflète la complémentarité des trois cépages qui le composent : l'intensité du Pinot Noir, la rondeur du Pinot Meunier et l'élégance du Chardonnay.

PINOT NOIR
40 à 50%

PINOT MEUNIER
30 à 40%

CHARDONNAY
10 à 20%

UNE COULEUR RADIEUSE

Sa robe rose est rayonnante, à dominante rouge, parée de reflets violets. Son aromatique est intense : un bouquet vif de petits fruits rouges d'été (fraise, framboise, groseille), complété de nuances florales (rose, aubépine) et d'une pointe poivrée.

UN PALAIS FLAMBOYANT

La bouche est flamboyante, conjuguant intensité et rondeur : charnue et juteuse tout d'abord, puis ferme (noyau), et enfin subtilement végétale (menthe).

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



MOËT ICE IMPERIAL 75CL



Ice Impérial a été spécifiquement créé pour être servi avec des glaçons. Pour cela, il se distingue par son intensité fruitée, sa richesse en bouche et sa fraîcheur finale.

PINOT NOIR
40 à 50%

PINOT MEUNIER
30 à 40%

CHARDONNAY
10 à 20%

Les profils des vins utilisés pour l'assemblage ont été méticuleusement sélectionnés pour leur contribution spécifique. Le Pinot Noir, vineux et anguleux, apporte l'intensité du fruit ainsi que la structure intégratrice du dosage. Le Pinot Meunier, rond et charnu, procure de la richesse et un fondu en cœur de bouche. L'acidité pointue du Chardonnay offre une touche finale rafraîchissante.

UNE COULEUR ÉLÉGANTE

La robe est d'un or profond, parée de nuances ambrées.

UN NEZ FRUITÉ ET INTENSE

L'intensité aromatique est immédiate grâce à l'alliance de fruits tropicaux et fruits à noyaux bien mûrs. Des épices douces ainsi que de fines notes végétales et de fruits rouges s'ajoutent ensuite et subliment cet assemblage.

UN PALAIS GÉNÉREUX, CONJUGUANT DOUCEUR ET FRAÎCHEUR

L'attaque en bouche est ample et charnue, la richesse se déploie dans une explosion de saveurs fruitées et douces, puis l'acidité se révèle pour une finale rafraîchissante sur des notes de pamplemousse, de gingembre et de quinine.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK





CHAMPAGNE MERCIER

NOTE DE DÉGUSTATION

Assemblage de Pinot Noir, Meunier et Chardonnay, le BRUT MERCIER à la robe jaune paille est marqué au nez par une dominante de fruits blancs à pépins qui s'associent à des notes de pain frais. Des arômes de pommes et de poires à maturité s'épanouissent en bouche sur une finale d'une agréable fraîcheur. Contient des sulfites.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



VEUVE CLICQUOT 75CL / 1,5L



Le champagne Veuve Clicquot Brut Carte Jaune est le résultat d'un assemblage de vins de réserve – 30 à 45 % – produits à partir de raisins de 50 à 60 crus différents. La prédominance du Pinot Noir (50-55%) lui confère la structure emblématique des champagnes Veuve Clicquot tandis que le Chardonnay (28-33%) apporte l'élégance et la finesse d'un vin parfaitement équilibré. Un faible pourcentage de Pinot Meunier (15-20%) vient compléter l'assemblage. Un long élevage dans nos crayères (3 ans minimum pour le champagne Veuve Clicquot Brut Carte Jaune) donne à ce champagne tout son soyeux.

Veuve Clicquot Carte Jaune parvient à concilier force et soyeux et à les accorder à merveille à une intensité aromatique et une fraîcheur intense. Cette capacité constante à séduire en fait un apéritif idéal, mais aussi un champagne parfait pour accompagner un repas.

ROBE

Or jaune
Fine Bulle

AROMES

- Fruité (pêche, mirabelle, poire)
- Vanille
- Brioche

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



DOM PERIGNON BLANC



Dom Pérignon n'existe que millésimé. Seuls les meilleurs raisins d'une seule année sont choisis. Chaque millésime est singulier et réinterprète le caractère unique des saisons. Dom Pérignon ose ne pas déclarer de millésime si le résultat n'est pas exceptionnel.

Après plus de huit années d'élaboration en cave, le vin reflète l'équilibre parfait de Dom Pérignon, sa plus belle promesse. C'est Dom Pérignon Vintage, la plénitude de l'harmonie.

LE NEZ

Le nez est complet et changeant, mêlant les fleurs aux fruits puis le végétal au minéral. Le bouquet est tactile. Des fleurs blanches poudrées à la douceur de l'abricot et de la mirabelle. De la fraîcheur de la rhubarbe et de la menthe à la minéralité de la cendre. Le poivre blanc.

LA BOUCHE

C'est l'énergie qui domine en bouche. Après une ouverture accueillante, le vin vibre rapidement. L'effervescence se révèle, la sensation est tonique. Canalisée par les acides et par les amers, la finale se resserre. Elle laisse son empreinte : le gingembre, le tabac, le grillé.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE MUMM

MUMM BRUT ROSE



Mumm Rosé surprend par ses arômes frais de fruits des bois, typiques des grappes de Pinot Noir issues des terroirs de la Maison.

L'ajout de vins rouges tranquilles apporte une intensité aromatique singulière à cet assemblage, avec des notes légères et élégantes de fruits juteux.

Mumm Rosé est un champagne qui se déguste harmonieusement à l'apéritif, mais dont les parfums frais s'accordent aussi parfaitement à un large choix de plats.

A L'OEIL

Une robe saumon pâle aux subtils reflets orangés, parcourue d'une fine effervescence soutenue.

AU NEZ

Un nez avec des touches fraîches et légères de bonbons aux fruits rouges. D'intenses arômes de fraise et de groseille sont soulignés par un soupçon d'épices et une subtile note gourmande de coulis de fruits rouges.

EN BOUCHE

Une sensation pleine de vivacité et de fraîcheur aromatique marque instantanément le palais. La structure du vin est élégante, avec des nuances de fruits d'été. La finale, d'une belle longueur, est équilibrée par la douceur des fruits rouges.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Biotonique
ALARYK



MUMM CORDON ROUGE



Depuis 1876, cette cuvée emblématique est immédiatement reconnaissable grâce à son célèbre ruban rouge.

Élaboré à partir d'une palette de 120 crus, Mumm Cordon Rouge exprime la riche diversité des terroirs de Champagne, toujours dans le respect du style de la Maison.

Mumm Cordon Rouge est un champagne idéal pour l'apéritif, grâce à son intense fraîcheur aromatique et à ses arômes affirmés de fruits jaunes et blancs.

A L'OEIL

Une robe aux tons jaune doré, animée d'une fine effervescence continue.

AU NEZ

Une fraîcheur aromatique apparaît d'abord, avec des parfums ronds et gourmands de fruits jaunes et blancs. Des notes de litchi, d'ananas et de praline complètent harmonieusement ce premier nez, avant d'évoluer sur des nuances de pâtisserie (mie de pain, levure et légère touche de brioche).

EN BOUCHE

Une attaque fraîche et vive en bouche apparaît immédiatement. Complexe et parfaitement équilibré, le vin révèle une élégante rondeur, avec des arômes de fruits et de caramel. Sa finale, puissante, est onctueuse tout en conservant une belle effervescence.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Biologique
ALARYK



CHAMPAGNE PERRIER JOUËT

BELLE EPOQUE BRUT

Perrier-Jouët Belle Epoque est un champagne rare et élégant, qui incarne l'excellence du savoir-faire de la Maison et de son vignoble.

A L'OEIL

Un or pâle et limpide d'une clarté lumineuse rehaussé de touches subtiles de vert pomme.

AU NEZ

Frais et délicat, aux arômes caractéristiques de fleurs et fruit blancs.

AU PALAIS

Un mélange de fraîcheur et de finesse.



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK





BLANC DE BLANC

Perrier-Jouët Blanc de Blancs est un champagne vif et spontané, marqué par des notes franches d'agrumes et des saveurs florales. Un véritable hommage au Chardonnay, cépage emblématique de la Maison Perrier-Jouët qu'elle interprète ici de façon inédite.

A L'OEIL

Champagne lumineux or pâle avec des touches de vert.

AU NEZ

Arômes de fleurs sauvages (sureau, acacia et chèvrefeuille) et d'agrumes acidulés.

AU PALAIS

Une fraîcheur persistante laissant place à un final doux et velouté.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHAMPAGNE PIPER



La Cuvée Brut est le grand classique de la gamme PIPER-HEIDSIECK.

C'est un champagne ample, structuré et qui a du fruit. Vif, précis, on le boit tout simplement pour le plaisir de l'instant présent.

Ses bulles sont vives et élégantes. En bouche, ce champagne aérien nous offre une sensation de légèreté accentuée par la profondeur du Pinot Noir dans un parfait équilibre.

C'est bien sûr le compagnon idéal des apéritifs, des cocktails, et des rencontres improvisées.

Disponible en 75cl et 37,5cl

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Biotonique
ALARYK



PROSECCO ET MOUSSEUX



Prosecco Riccadonna
75cl



Martini Spumante Prosecco
75cl



Grandin Brut Prestige
75cl



Chandon Spritz
75cl

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK

