

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS

Tarifs valable du 1^{er} novembre au 31 octobre 2022



CARTE BLANCHE & DEMI-SEC

Brut Blanc de Noirs

100% PINOT NOIR

Cuvée emblématique de notre terroir, ce 100% Pinot noir représente magnifiquement l'expression de nos coteaux Barséquanais. Mélange de fruits jaunes rafraîchissants et goûteux, explosif et citronné. Au nez, vous trouverez des notes de fleurs d'orangers, de fruits rouges et de jasmin.

375cl **14,00€** 75cl **23,90€** 150cl **53,20€**



CUVÉE DES FILLES

Blanc de Blancs - Année 2015

50% CHARDONNAY - 50% PINOT BLANC

Vendu avec son étui, la cuvée des filles a été créée pour les filles d'Angélique et de Frédéric. Avec son assemblage très rare en Champagne, laissez vous surprendre par sa jeunesse d'esprit et ses notes pétillantes de limes et de mandarines aux nuances de pitayas et de quelques notes briochées.

75cl **37,50€**



CARTE VERTE & CUVÉE ANGÉLIQUE

Brut Sans Année

50% PINOT NOIR - 50% CHARDONNAY

Un nez où la noisette flirtera avec la fleur d'acacia puis les nuances de lys qui se mêleront aux fruits rouges pour laisser la place à une bouche si joliment citronnée et suave. Une surprenante légèreté et une délicatesse vivifiante.

375cl **14,50€** 75cl **25,80€** 150cl **55€** 300cl **170€** 600cl **310€**

Autres formats sur demande.



ROSÉ DE SAIGNÉE

Par macération - Année 2016

50% PINOT NOIR - 20% CHARDONNAY

Aux reflets de rose vif et de rouge anglais, une friandise aux notes de cerises, framboises acidulées et de fraises des bois. Nous sommes dans l'univers d'une gourmandise «un fraisier aux notes d'agrumes et son coulis de fruits rouges».

75cl **26,70€** 150cl **57,20€**



GRANDE RÉSERVE

Millésime 2005

75% PINOT NOIR - 25% CHARDONNAY

Une gourmandise incroyable couplée d'une extrême fraîcheur. Un excellent champagne de gastronomie. Paré d'une belle robe jaune miel, vous serez conquis par ses arômes de fruits jaunes compotés, d'amandes et d'abricots confits. Une bouche généreuse et suave.

75cl **39,00€**



VIEUX RATAFIA CHAMPENOIS

Année 2000

Elaboré à partir de raisins de Champagne

Pour l'apéritif, laissez-vous emporter dans un voyage au cœur d'une confiserie. Vieilli 20 ans dans nos caves, il a développé une magnifique couleur orangée, une bouche chaleureuse et généreuse, sur des notes de fruits confits, de cannelle, de cacao et d'amande.

70cl **27,00€**

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE PASSION AU COEUR D'UN VIGNOBLE EMBLÉMATIQUE

DEPUIS  1973

CHAMPAGNE CRISTIAN SENEZ MAISON FAMILIALE



Notre maison est située dans le vignoble emblématique de la champagne, la côte des Bar à Fontette qui se distingue par la qualité de ses Pinots Noirs et la rareté de ses Pinots Blancs, ses paysages vallonnés, ses sous-sols en argilo-calcaire et ses expositions.

Le terroir de l'Aube assure le quart de la production de la Champagne.

CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTAL

C'est avec une grande fierté que nous vous annonçons l'obtention du label HVE : haute valeur environnementale. Ce label est un gage de qualité et de respect de l'environnement.

Depuis 1973, notre maison familiale perpétue l'excellence de la tradition tout en innovant au fil des générations. Constamment à l'écoute de la nature, nous veillons à réduire chaque jour notre impact sur l'environnement. Nous élaborons ainsi des champagnes vertueux et de qualité.

Dans nos vignes, les sols sont travaillés avec respect selon un cahier des charges stricte et rigoureux. Des aménagements paysagers sont réalisés continuellement pour préserver la biodiversité.

JE VIENS À VOTRE RENCONTRE

Contactez-moi pour toutes questions et aide utiles. Je me ferai un plaisir de vous aider. Je me déplace sur l'ensemble de l'île de la Réunion pour vous livrer et venir à votre rencontre.

GAUCI ALANN : 97435, Saint-Gilles Les Hauts

Tél : +262 692 31 21 45

E-mail : champagne.senez.reunion@gmail.com

Web : www.alanngaucivins.com

