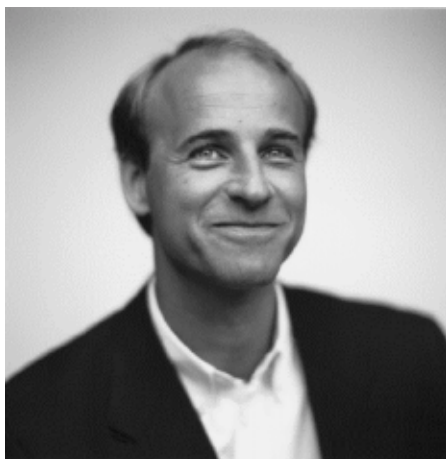


CHAMPAGNE SOIRÉE

25. november 2004



Richard Juhlin

Verdens førende champagne-ekspert og forfatter til bl.a. *Champagne - The Great Tasting* underholder med sine indtryk af aftenens udvalgte champagner set i lyset af hans erfaringer med over 4000 champagner smagt i de sidste 15 år.



L'Esprit du Vin · Snaregade 6 · 1205 København K
+45 70 20 10 60 · Fax +45 70 20 10 90
email@esprit-du-vin.com · www.esprit-du-vin.com



Kongens Nytorv 34 · 1050 København K

Apéritif · Dégustation

* Louis XVI salen *

Larmandier-Bernier

"Né d'une Terre de Vertus" 2000 · Premier Cru Vertus

Guy Charlemagne

Blanc de Blancs Brut Réserve · Grand Cru Le Mesnil

Launois Père & Fils

"Mesnil Sablé" 1999 · Grand Cru Le Mesnil

Menu

* Palmehaven *

Hummer ravioli i glaseret artiskok med selleri - hummer jus

Larmandier-Bernier

"Vieille Vigne de Cramant" 1999 · Grand Cru Cramant

Havtaske mignon med kammuslinger og kantareller

Guy Charlemagne

"Cuvée Charlemagne" 1999 · Grand Cru Le Mesnil

Perlehøne med cremet skorzonnerrod, confit og kastaniesoufflé

Launois Père & Fils

"Oeil de Perdrix" 1999 · Blanc de Pinot Noirs de Sézanne

Mont d'Or & Brie de Meaux

Jacques Selosse

"Initial" · Grand Cru Avize

Nougat mousseline med hindbær & pistacie

Charpentier

"Cuvée Pierre Henri" · Vieilles Vignes de Pinot Meunier
Villers-sous-Châtillon

Kaffe

*

Champagne Bar

* Galleriet *

Diebolt-Vallois

"Fleur de Passion" 1999 · Grand Cru Cramant

Guy Charlemagne

"Mesnillésime" 1999 · Grand Cru Le Mesnil

Launois Père & Fils

"Spécial Club" 1999 · Grand Cru Le Mesnil & Cramant
- Magnum -

Larmandier-Bernier

"Spécial Club" 1996 · Cramant & Chouilly & Vertus

*