

# CHAMPAGNE SOIRÉE

25. november 2006

Champagne-soiréen indledes med to enestående smagninger:

En historisk smagning med de bedste årgange fra 2000 tilbage til 1900  
fredag den 24. november 2006 · kl. 14<sup>00</sup> .

Pris: 3.000,- kr. p.p.

Denne smagning af champagne gennem et århundrede  
efterfølges af en smagning af de aktuelt bedste  
20 de luxe cuvée og vintage champagner  
lørdag den 25. november 2006 · kl. 15<sup>00</sup> .

Pris: 1.000,- kr. p.p.

Champagne er festens vin par excellence  
og champagnes eminente evner til gastronomi mmm  
fejres med en ad libitum soirée i Palmehaven  
lørdag den 25. november 2006 · kl. 19<sup>00</sup> .

Pris: 1.755,- kr. p.p.

Tilmelding til smagningerne og/eller soirée'en  
bedes venligst ske til :

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

Fleury  
Rosé Brut · Courteron  
Médaille d'Or le Mondial du Rosé 2006

Veuve Clicquot Ponsardin  
Rosé

Charpentier  
Rosé Brut Prestige  
Villers-sous-Châtillon

## Menu

*Helleflynder ~ Flétan*

Larmandier-Bernier  
Vieille Vigne de Cramant 2002 · Grand Cru Cramant

*Kammuslinger ~ Coquilles Saint Jacques*

Launois Père & Fils  
Millésime 1999 · Grand Cru Le Mesnil

*Krondyr med brissel & foie gras ~ Cerf & ris de veau*

Krug  
Vintage 1989

→

*Comté & Mont d'Or*

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

*Champagne bavarois*

Veuve Clicquot Ponsardin  
Rich Reserve 1999

Kaffe

## Champagne Bar

Jacques Selosse  
Initial · Grand Cru Avize

Fleury  
Cuvée Robert Fleury 2000 · Courteron

Launois Père & Fils  
Special Club 2000 · Grand Cru Le Mesnil & Cramant

Guy Charlemagne  
Mesnillésime 2000 · Grand Cru Le Mesnil

Larmandier-Bernier  
Special Club 2000 · Cramant & Chouilly & Vertus

\*