



CHAMPAGNE  
**NOMINÉ-RENARD**  
VILLEVENARD - FRANCE

### Assemblage

80% Chardonnay 20% Pinot Noir.

**Crus** Villevenard, Etoges.

**Vinification** Fermentation Alcoolique et Malolactique en cuves Inox thermorégulées.

**Viellissement** 42 mois sur Lies et 6 mois après dégorgement, soit 4 ans dans nos caves.

**Le Club** est produit uniquement dans les années exceptionnelles. Opulent et généreux, il garde une très belle minéralité et une grande finesse. Le nez est une pure gourmandise: noisettes grillées, feuilletés, pâtisseries aux amandes.

A déguster sur un foie gras, un poulet aux morilles...

Le guide Larousse du Champagne

Millésimes 2004, 2002 & 2000  
\*\*\*\*étoiles

D'une grande régularité d'un millésime à l'autre, ample, puissant, harmonieux, élégant, il se marie parfaitement avec les fruits de mer et les poissons.

### SPECIAL CLUB MILLESIME



### Blend

80% Chardonnay 20% Pinot Noir.

**Crus** Villevenard, Etoges.

**Vinification** Alcoholic and Malolactic fermentation in temperature controlled, stainless steel Tanks.

**Ageing** 42 months on lees and 6 months after disgorgement, so 4 years in our Cellar.

Only exceptional vintages are dedicated to the "Club" cuvée.

Opulent and generous, with great minerality and finesse. The nose is a treat: grilled hazelnuts, flaky pastries and almonds cakes...

Enjoy it with Foie Gras, Chicken with morels ...

What a Champagne ! Jukka Sinivirta 94/100

Exquisitely fruity, complex nose brings to my mind yellow fruits, orange peels, fresh almonds and elegant minerality. Taste has generous fruit, almost chewy, it is complex, refined and harmonious. Excellent potential.

**Decanter** Millésime 2004 \*\*\*Stars  
Red apple, raspberry, cream, dough, and baking spice aromas. Full, rounded palate with plenty of lush and vibrant red fruit.

[www.champagne-nomine-renard.com](http://www.champagne-nomine-renard.com)





CHAMPAGNE  
**NOMINÉ-RENARD**  
VILLEVENARD - FRANCE

## Assemblage

80% Chardonnay 20% Pinot Noir.

**Crus** Villevenard, Etoges

**Alterung** 4 Jahre

**Le Club** wird bis jetzt ausschließlich aus den außergewöhnlichen Jahrgängen.

Opulent und großzügig bewahrt er eine sehr schöne Mineralität und eine großartige Finesse. Die Nase nimmt Anklänge von gegrillten Haselnüssen, Blätterteig und Mandelgebäck wahr...

Genießen Sie Le Club mit einer Foie Gras, Hühnchen auf Morcheln oder ganz einfach zu einer erlesenen Auswahl an kandierten Früchten.

**Mondo Eidelberg – Gerhard Eichelmann**

90/100

Reife gelbe Früchte, herrlich klar und eindringlich ; fullig und harmonisch im Mund, viel reife Frucht, viel Stoff, merkliche Süsse.

**Bettane & Dessecurve**

L'assemblage qui concilie générosité et élégance, dans un registre de noisette grille avec une belle pointe saline en finale.

## SPECIAL CLUB MILLESIME



[www.champagne-nomine-renard.com](http://www.champagne-nomine-renard.com)

## Assemblaggio

80% Chardonnay 20% Pinot Noir.

**Crus**

Villevenard, Etoges.

## Matura

4 anni (42 mese sui lieviti).

**Il Brut Nominé** seduce prima grazie al suo profumo con note di fiori bianchi ed agrumi, poi si mostra minerale ed armonioso al palato.

Accompagnera idealmente l'aperitivo, e vi seguira per tutto il pasto.

## Guide Hachette

Champagne aux nuances d'abricot, d'agrumes, de fruits mûrs, légèrement miellées. Structuré et riche, il reste pourtant élégant et s'étire en bouche sur des impressions de fraîcheur.

## Winiçjatywa

Klejnot w koronie, kwiatowo-tytoniowy, strukturalny, rozłożysty, pachnący męską wodą kolońską, o kwasowych, jabłkowo-gruszkowych ustach. Duża klasa za dość dużą kasę.

