

# Les Mousseux, Cava, Méthodes Traditionnelles & Champagnes A.C.C. (Bruts)

- Vin mousseux moldave Lion Gri 11.000 CFA
- Vin mousseux français Café de Paris 13.000 CFA (T.N.D)
- Vin mousseux français Jean-Pierre Chenet 15.000 CFA
- Vin mousseux français Rosé Jean-Pierre Chenet 15.000 CFA
- Cava espagnol Freixenet « Cordon Noir » 15.000 CFA (T.N.D)  
*(Méthode traditionnelle)*
- Cava espagnol Freixenet « Cordon Noir » (Mignonnettes de 20 cl) 5.000 CFA  
*(Méthode traditionnelle)*
- « Cava » espagnol Freixenet Nature 2004 *(Méthode traditionnelle)* 19.000 CFA
- « Cava » espagnol Freixenet Nature Rosé *(Méthode traditionnelle)* 19.000 CFA
- « Cava » Segura Viudas Brut Reserva Heredad *(Méthode traditionnelle)* 40.000 CFA  
(Le « top » en Méthode Traditionnelle espagnole ! Supérieur à de nombreux Champagnes de marque)
- Champagne Pol Aimé 35.000 CFA
- Champagne Lanson 55.000 CFA
- Champagne Nicolas Feuillatte 55.000 CFA
- Champagne Nicolas Feuillatte Rosé 65.000 CFA
- Champagne Vranken 55.000 CFA

- Champagne Laurent Perrier 55.000 CFA
- Champagne Laurent Perrier Rosé 75.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Laurent Perrier « Cuvée Grand Siècle » 95.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Moët & Chandon 55.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Moët & Chandon Rosé 65.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 60.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Rosé 85.000 CFA (T.N.D)
- Champagne Piper Heidsieck 60.000 CFA
- Champagne Pol Roger 60.000 CFA
- Champagne Charles Heidsieck 60.000 CFA
- Champagne Bollinger 70.000 CFA
- Champagne Ruinart 70.000 CFA
- Champagne Ruinart « Cuvée Don Ruinart » 1996 195.000 CFA

Nous n'achetons et ne conservons qu'une seule bouteille de ce Champagne de prestige millésimé par saison. Son millésime actuel 1996 justifie amplement la légende qui entoure cette cuvée mythique. Beaucoup plus fin et plus long en bouche que le « R » de la même maison champenoise.

*Notre objectif est de vous proposer en permanence la carte de vins la plus étoffée du Sénégal, malgré nos difficultés importantes d'approvisionnement à Dakar et de transport vers Cap Skirring, ainsi que le coût très élevé de conservation annuelle optimale (température et humidité constantes dans notre cave climatisée) des vins sous les Tropiques.*

*Pour les raisons précitées, merci de bien vouloir comprendre que nous soyons ponctuellement en rupture de stocks dans certaines appellations.*

**T.N.D** : Temporairement Non Disponible.

**Caractères verts** : Nos recommandations et commentaires de dégustation personnels.

**Caractères italiques** : ½ bouteilles ou mignonnettes.

Carte mise à jour le dimanche 30.12.2007.

*Le Langoustier*

