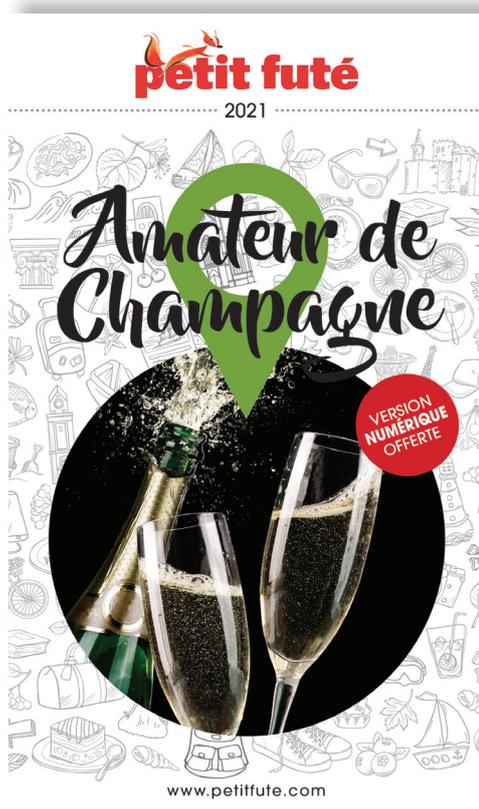


guide de L'AMATEUR DE CHAMPAGNE



Pareille aux meilleures cuvées, ce nouveau millésime du guide de l'Amateur de Champagne aura fait l'objet d'un long mûrissement. Pour les raisons que tout le monde connaît, l'élaboration d'un guide qui demande une grande présence sur le terrain ne s'est pas déroulée tout à fait comme prévu en 2020. Néanmoins, le Petit Futé est fier et heureux de pouvoir à nouveau vous présenter une édition entièrement renouvelée.

Tant bien que mal, les auteurs de ce guide, tous férus en la matière, auront pu sillonner, et à plusieurs reprises, le territoire de l'appellation Champagne, à la rencontre de celles et ceux qui élaborent ce vin que nous aimons tant, dans ce cadre magnifique qu'est le vignoble champenois. Crus, cépages, années, assemblage, dosage... expriment la singularité et la multiplicité des vins de Champagne. La diversité des vins est grande car les choix qui s'offrent au vigneron sont très variés.

Si bien sûr les incontournables grands noms sont encore présents comme chaque année, pour ce millésime, une cinquantaine de vigneronnés inédits ont été découverts et référencés, pour vous proposer la meilleure sélection d'artisans vigneronnés, de domaines, de coopératives, de caves et de boutiques, ainsi qu'un large choix de restaurants

et d'hébergements pour profiter pleinement de votre escapade en Champagne. Des favoris ont été retenus pour l'excellence de leurs cuvées, mais aussi pour l'accueil chaleureux qui vous sera fait quand vous irez les visiter.

Ce vin, vous pourrez le consommer [avec modération] tout au long de l'année, que ce soit pour célébrer un moment festif ou tout simplement par plaisir. En effet un bon champagne se passe de prétexte pour être partagé. Produit du terroir à la renommée internationale, symbole du luxe et du goût français, il est le joyau incontournable de toutes les occasions. Grâce à la lecture de ce guide, vous saurez tout sur ce fameux breuvage, de sa fabrication et sa conservation, jusqu'à sa dégustation ! Vous avez désormais l'embarras du choix et quoiqu'il arrive, vous ferez de belles rencontres !

Infos pratiques : Guide de l'Amateur de Champagne 2021 - Le Petit Futé - Version numérique offerte

240 pages quadri - Format : 120 L x 205 H

Prix public : version print : 12,95 € - version numérique : 5,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com