

Alain Milliat

Depuis 28 ans, la **Maison Alain Milliat** est reconnue comme une **référence des jus et nectars haut de gamme**.

Pour les fêtes, la maison signe **deux pétillants sans alcool**, élaborés à partir de **cépages nobles** qui traduisent la conviction de la Maison : « **Révéler le meilleur du fruit, Enchanter la dégustation** ». :

- **Le Pinot Noir Pétillant — Blanc de Noirs**
Robe claire et étincelante, arômes de poire et pomme qui font directement écho au Pinot Noir.
- **Le Chardonnay Pétillant — Blanc de Blancs**
Teinte dorée légèrement rosée, nez de mirabelle rôtie et miel de bruyère, bouche équilibrée entre fraîcheur acidulée et l'effervescence perlée.



Le Pinot Noir Pétillant – Blanc de Noirs : 14,95 €

Le Chardonnay Pétillant – Blanc de Blancs : 16,95 €

Visuels

Grands Jardins :

Grands Jardins est une maison française fondée par Édouard Malbois et Vincent Mesnage, deux créateurs passionnés d'innovation gastronomique et d'art du thé.

Leur ambition : offrir aux plus grands thés du monde un nouvel écrin, en les servant à la manière du vin.

Pour les fêtes de fin d'année, Grands Jardins présente deux cuvées : Sakhejung et Meung :

- **Sakhejung – Ilam 2023 (Thé vert népalais)**
Robe ambrée, nez végétal-anisé, bouche ronde et épicée.
À servir avec agrumes, pommes d'hiver ou desserts briochés.
- **Meung – Bokeo 2022 (Thé noir du Laos)**
Teinte acajou, arômes de prune, vanille et chocolat.
À marier avec viandes mijotées ou desserts au chocolat noir.



Sakhejung – Ilam 2023 : 29 €

Meung – Bokeo 2022 : 27,30 €