

LES VINS DE LA CHAMPAGNE

<i>Agrapart & Fils</i>	N.M	<i>7 Crus Brut</i>		11,880	<i>G.H.Mumm</i>	2002	<i>Cuvée René Lalou</i>		42,120
	N.M	<i>Terroires Blanc de Blancs Extra Brut</i>		24,840					
	2009	<i>Venus Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature</i>		43,200	<i>Perrier Jouët</i>	N.M	<i>Grand Brut</i>		11,880
<i>Bollinger</i>	N.M	<i>Special Cuvée</i>		14,040		2007	<i>Belle Epoque</i>		31,320
	2007	<i>La Grande Année</i>		27,000	<i>Pierre Moncuit</i>	N.M	<i>Brut Cuvée Delos Grand Cru</i>		11,880
	1999	<i>Viellies Vignes Françaises</i>		102,600	N.M	<i>Brut Cuvée Hugues de Coulmet</i>	<i>Mag</i>		25,920
	2002	<i>R.D</i>		64,800					
	1999	<i>R.D</i>	<i>Mag</i>	105,840	<i>Laurent Perrier</i>	N.M	<i>Cuvée Rosé Brut</i>		19,440
	1979	<i>R.D</i>		151,200	N.M	<i>Grand Siècle</i>			32,400
<i>Moët et Chandon</i>	1999	<i>Dom Pérignon</i>		43,200	<i>Philipponnat</i>	2006	<i>Clos des Goisses</i>		45,360
	2009	<i>Dom Pérignon</i>		27,000					
	2008	<i>Dom Pérignon Rosé</i>		27,000	<i>Pommery</i>	2004	<i>Cuvée Louise Nature</i>		57,240
	2004	<i>Dom Pérignon Rosé</i>		64,800		2004	<i>Cuvée Louise</i>		31,320
<i>Delamotte</i>	2007	<i>Blanc de Blancs</i>		17,280		2003	<i>Les Clos Pompadour</i>	<i>Mag</i>	97,200
					N.M	<i>Royal Blue Sky Sur Glace</i>			21,600
<i>Drappier</i>	2005	<i>Grande Sendrée</i>		24,840	<i>Louis Roederer</i>	2009	<i>Cristal</i>		51,840
<i>Henri Giraud</i>	2000	<i>Fût de Chêne</i>		60,480	<i>Jacques Selosse</i>	2003	<i>Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut</i>		57,240
	2002	<i>Argonne</i>		50,760	N.M	<i>Substance</i>		45,360	
	N.M	<i>Fût de Chêne</i>		24,840	N.M	<i>INITIAL Blanc de Blancs Brut</i>		22,680	
<i>Henriot</i>	2005	<i>Cuvée Hemera</i>		43,200	N.M	<i>EXQUISE Sec</i>		22,680	
	2000	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		35,640	N.M	<i>Rosé Brut</i>		33,480	
	1999	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>	<i>Mag</i>	97,200	N.M	<i>Les Carelles (Les Mesnil Sur Oger)</i>		43,200	
	1998	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		37,800	N.M	<i>La Côte Faron (Ay)</i>		44,280	
	1996	<i>Cuvée des Enchanteleurs</i>		36,720	N.M	<i>Sous le Mont (Mareuil Sur Ay)</i>		51,840	
	2006	<i>Brut Millesime</i>		21,600	N.M	<i>Le Bout du Clos(Ambonnay)</i>		54,000	
	2008	<i>Brut Millesime</i>		21,600	N.M	<i>Chantereines (Avize)</i>		64,800	
	N.M	<i>Cuve 38 La Réserve Perpetuelle</i>	<i>Mag</i>	216,000	N.M	<i>Chemin de Châlons (Cramant)</i>		64,800	
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>		14,040	<i>Pol Roger</i>	2008	<i>Blanc de Blancs</i>		22,680
	N.M	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Demi</i>	7,560		2002	<i>Cuvée Winston Churchill</i>		46,440
	N.M	<i>Brut Souverain</i>		11,880		N.M	<i>Brut Réserve</i>		11,880
	N.M	<i>Brut Souverain</i>	<i>Mag</i>	29,160	<i>Ruinart</i>	1996	<i>Dom Ruinart</i>	<i>Mag</i>	92,880
	<i>Krug</i>	2004	<i>Vintage Brut</i>		54,000		2004	<i>Dom Ruinart</i>	
N.M		<i>Grande Cuvée</i>		35,640		N.M	<i>Rosé</i>	<i>Demi</i>	8,640
N.M		<i>Grande Cuvée</i>	<i>Mag</i>	86,400	<i>Taittinger</i>	2006	<i>Comtés de Champagne</i>	<i>Mag</i>	90,720
N.M		<i>Grande Cuvée</i>	<i>Demi</i>	18,360		2006	<i>Comtés de Champagne</i>		32,400
N.M		<i>Rosé Brut</i>		69,120					