



## Tuesday Tasting Champagne Jacques Selsosse

Tuesday  
**31**  
MAY



20H00 | 220,00 € per person/



Depuis 2012, **Guillaume Selsosse** a rejoint son père Anselme au domaine familial. La transmission du savoir-faire s'opère telle une course de relais où le passage de témoin est crucial. Anselme est toujours en pleine course mais **Guillaume** a déjà bien pris son élan. Il forge ses connaissances auprès d'un père devenu une icône dans le paysage viticole champenois.

De **Jacques à Guillaume**, la philosophie est toujours la même : révéler le terroir. Du chardonnay de la Côte des Blancs et quelques vignes de pinot noir de la Montagne de Reims composent leur vignoble de 7,5 hectares répartis sur 47 parcelles.

Pour la première fois, **Guillaume** sera seul pour présenter ses vins.

Plus qu'une vision du champagne, c'est un art familial qu'il viendra transmettre.

### Menu :

#### **Au Dessus du Gros Mont**

*Carpaccio de daurade, poudre de mandarine*

#### **Champagne Selsosse 2005**

*Tartare de boeuf, caviar et jus de viande corsé*

#### **Collection Lieux-dits base 2006 :**

**"Chemin de Châlons" (Cramant)**

**"Sous le Mont" (Mareuil-sur-Aÿ)**

**"Les Carelles" (Le Mesnil-sur-Oger)**

**"Le bout du clos" (Ambonnay)**

**"Les Chantereines" (Avize)**

**"La Côte Faron" (Aÿ)**

*Turbot poêlé, condiment cédrat*

#### **Champagne Selsosse Lubie 2004**

#### **Champagne Selsosse Lubie 2015**

*Soupe de fraises et poivrons rouges, biscuits roses de Reims*

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)