



Crémant · Méthode Traditionnelle · Élaboré par Château Messny – Alsace

L'HISTOIRE

En Lorraine, une porte s'ouvre sur la lumière chaude d'une brasserie : nappes blanches, cuisine ouverte qui chante, serveurs qui dansent. C'est *Le Bouillon*, une maison où l'on ne vient pas seulement manger, mais assister à la représentation quotidienne d'une France qui aime sa table.

Le mot « bouillon » vient des grandes maisons populaires parisiennes du XIX^e siècle. De cette inspiration est née une cuvée pensée pour la table : généreuse, vivante, théâtrale — élaborée en Alsace par **Château Messny** selon la Méthode Traditionnelle.

LES CUVÉES

CRÉMANT — BRUT

Blanc de Blancs

NOTES DE DÉGUSTATION

Mirabelle · Beurre Noisette · Brioche · Citron
Confit

ACCORDS DE TABLE

Huîtres de Cancale, Vol-au-vent, Quenelles
de brochet, Comté affiné 24 mois.



CRÉMANT — BRUT

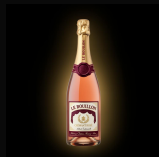
Rosé

NOTES DE DÉGUSTATION

Fraise des Bois · Grenade · Pivoine · Poivre
Rose

ACCORDS DE TABLE

Tartare de bœuf, Canard à l'orange, Saumon
mi-cuit, Tarte fine aux fruits rouges.



POURQUOI LE BOUILLON

01

La Table d'Abord

Pensé pour le repas, pas pour
l'apéritif.

02

L'Esprit Brasserie

L'âme d'une grande maison
populaire française.

03

Méthode Traditionnelle

Long élevage sur lies,
savoir-faire alsacien.

04

Édition Confidentielle

Production limitée,
distribution choisie.

« Le théâtre commence dans la coulisse, et le repas commence dans le verre. »

CHÂTEAU MESSNY

Vosges-Alsace, France · Established 1820

PRESSE & PARTENARIATS

info@chateaumessny.com

ORIGINE

Vosges-Alsace · France