



## Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



### ID SHEET

**Category:** 2

**Colour:** White

**Origin:** Champagne

**Grape variety:** Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

**Region:** Champagne

**Country:** France

**Price:**

## TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

*Robe jaune assez soutenu, paré d'or. Nez puissant d'humus frais, de champignons avec une pointe de torréfaction. La bouche confirme avec une chair riche aux très fines bulles discrètes dans le style typé aux notes café, cacao amer. Belle complexité et vinosité. Finale légèrement toastée. A essayer sur une volaille à la crème.*

### PAIRING DISHES

Cream chicken  
Foie gras escalope with apple  
Turbot au Champagne

### SALES POINT

Scea Champagne Emile Leclere  
15 RUE VICTOR HUGO  
51530 MARDEUIL  
Tel : 0033326552445  
<http://www.champagne-leclere.com>