1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2019



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

ID SHEET

ORIGIN	Champagne
COLOUR	White
CATEGORY	Sparkling
SUGAR CONTENT	Brut
GRAPE VARIETY	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	To be drunk now

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. De micro-bulles éclatent en surface. Nez frais, tonique, très aromatique et agréable emprunt de minéralité surfant entre fleur d'oranger, pierre humide avec un soupçon de brioché. En bouche, la chair est docile, les bulles se font vineuses et nourrissent le palais. Des notes de pâte de coing bousculent la noisette. Servir sur un poisson crémé et champignons par exemple !

Tasted in 08/02/2019

PAIRING DISHES

Fish fillets with cream
Roast chicken
Scallops with truffles

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

Scea Champagne Emile Leclere
15 RUE VICTOR HUGO
51530 MARDEUIL
Phone : 0033326552445
www.champagne-leclere.com