



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



ID SHEET

Category: 2

Colour: White

Origin: Champagne

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

Region: Champagne

Country: France

Price:

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 !

PAIRING DISHES

Fish fillets with cream
Roast chicken
Scallops with truffles

SALES POINT

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