1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2020



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	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	To be drunk now

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe aux reflets dorés clairs. Nez de fruits jaunes, compotée de fruits secs et de pain frais, pointe d'agrumes et de menthol. Bouche fraîche aux fines bulles exotiques et croquantes qui apportent énergie et tonus. Belle finale nette aux parfums de gelée de coing et petites touches épicée. Un champagne droit idéal dès l'apéritif sur des fruits de mer.

Tasted in 25/11/2019

PAIRING DISHES

Panfried chanterelle mushrooms
Scallops with truffles
Seafood platter

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

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