



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



FICHA TÉCNICA

Categoría: 2

Color: Blanco

Denominación: Champagne

Varietal(es): Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir

Región: Champagne

País: Francia

Precio:

EL COMENTARIO DE 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.

MARIDAJES PLATO

Pollo con crema
Escalope de foie gras con manzanas
Turbot au Champagne

PUNTOS DE VENTA

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