1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECCIÓN 2019



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut

Scea Champagne Emile Leclere

Francia · Champagne

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Champagne
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVACIÓN	Bébase ya

EL COMENTARIO DE 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 !

Catado el 08/02/2019

MARIDAJES PLATO

Filetes de pescado a la crema
Pollo asado
Vieiras a la trufa

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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