



## Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



### FICHA TÉCNICA

**Categoría:** 2

**Color:** Blanco

**Denominación:** Champagne

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

**Región:** Champagne

**País:** Francia

**Precio:**

### 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 !*

#### MARIDAJES PLATO

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

#### PUNTOS DE VENTA

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