



Champagne Gilbert Leseurre - Millésime 2009



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2009
Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune or pâle très brillante au cordon crémeux et à la bulle fine. Nez mature d'un champagne complexe et vineux avec des pointes de champignons, de noisette et de coing. La bouche confirme, à la fois vineuse et rafraîchissante avec une belle attaque nerveuse. L'ensemble est soutenu par une belle minéralité avec des notes grillées et une pointe exotique. Un beau Champagne qui peut tenir la table, sur des Saint-Jacques par exemple.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Filets de poissons en papillottes
Risotto aux cèpes

LIEUX DE VENTE

Earl Gilbert Leseurre
3 RUE BLANCHE
10200 ARRENTIERES
Tel : 0033325271756
<http://www.champagne-leseurre.com>