1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Champagne Emile Leclere - Brut Reserve

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune soutenu aux reflets cuivrés. Nez aromatique de fruits jaunes compotés avec un soupçon de cuir fin et de pierre à fusil. Bouche élégante, fruitée, savoureuse aux saveurs plutôt gourmandes, un peu meringuée. Finale typée. A essayer sur une andouille de Vire.

Dégusté le 08/11/2018

ACCORDS METS

Andouille de Vire

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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