



Champagne Emile Leclere - Blanc de Blancs - Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2
Couleur: Blanc
Appellation: Champagne
Cépage(s): Chardonnay
Région: Champagne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune or pâle. Nez aromatique sur des arômes de pâte à tarte, de levure et de meringue. En bouche, belle rondeur, du fruit blanc, de la poire, une pointe de beurre et une agréable sensation de cèpe. Finale titillante de zeste de pomelo qui laisse une impression de fraîcheur. Idéal sur l'apéritif.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Crustacés

LIEUX DE VENTE

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