1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019

★★★

♥ COUP DE COEUR



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune assez soutenu, paré d'or. Nez puissant d'humus frais, de champignons avec une pointe de torréfaction. La bouche confirme avec une chair riche aux très fines bulles discrètes dans le style typé aux notes café, cacao amer. Belle complexité et vinosité. Finale légèrement toastée. A essayer sur une volaille à la crème.

Dégusté le 08/11/2018

ACCORDS METS

Poulet à la crème
Escalope de foie gras aux pommes
Turbot au Champagne

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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