



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

Cépage(s): Chardonnay , Pinot meunier (& Meunier) , Pinot noir

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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