



Champagne Emile Leclere - Brut Reserve



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle couleur jaune dorée scintillante avec de nombreuses très fines bulles. Nez mûr et fruité surfant sur la pêche, l'abricot, le coing avec un peu de miel. Style plutôt épanoui. Bouche ronde et mature avec des notes de fleurs d'oranger, de résine et balsamique blanc. Sur un cocktail, des bouchées à la volaille, ce sera parfait !

ACCORDS METS

Croquettes de poulet
Fricassée de giroldes

LIEUX DE VENTE

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