



## 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 or gris lumineux et scintillante parsemée de fines bulles. Nez tranchant, frais et fin, très aromatique évoquant les fleurs fraîches, les agrumes. Bouche nerveuse et tendue, tendance minérale, l'attaque franche aux très fines bulles qui évolue vers la fougère et la mousse. Beaucoup de fraîcheur en finale avec une pointe d'amande. Idéal dès l'apéritif, sur des huîtres.*

#### ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques  
Huîtres  
Filets de sole aux morilles

#### LIEUX DE VENTE

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