1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier), Chardonnay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. De micro-bulles éclatent en surface. Nez frais, tonique, très aromatique et agréable emprunt de minéralité surfant entre fleur d'oranger, pierre humide avec un soupçon de brioché. En bouche, la chair est docile, les bulles se font vineuses et nourrissent le palais. Des notes de pâte de coing bousculent la noisette. Servir sur un poisson crémé et champignons par exemple !

Dégusté le 08/02/2019

ACCORDS METS

Filets de poisson à la crème
Poulet rôti
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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