



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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 !

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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