1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Champagne Emile Leclere - Brut Reserve

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe scintillante d'un jaune doré clair. Nez expressif exprimant une maturité avec des arômes de confiture de poire, de noisette grillée et de meringue sortie du four, de pommes cuites. Jolie bouche ronde, juteuse, équilibrée qui confirme notre pressenti, un peu d'agrumes confits en sus. Un Champagne agréable en toute occasion !

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Carpaccio de thon
Risotto aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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