



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 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 !

ACCORDS METS

Carpaccio de thon
Risotto aux cèpes

LIEUX DE VENTE

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