1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2020



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut

Scea Champagne Emile Leclere

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe aux reflets dorés clairs. Nez de fruits jaunes, compotée de fruits secs et de pain frais, pointe d'agrumes et de menthol. Bouche fraîche aux fines bulles exotiques et croquantes qui apportent énergie et tonus. Belle finale nette aux parfums de gelée de coing et petites touches épicée. Un champagne droit idéal dès l'apéritif sur des fruits de mer.

Dégusté le 25/11/2019

ACCORDS METS

Fricassée de girolles
Coquilles Saint-Jacques aux truffes
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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