



Champagne Emile Leclere - Cuvée Bicentenaire Brut



FICHE TECHNIQUE

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Champagne

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

Région: Champagne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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