

## Blanc de Blancs Brut- Maison Emile Leclère

AOP Champagne

### Culture

Haute Valeur

Environnementale

### Cépages

100% Chardonnay

### Service

8°

### Alcool

12%



# La finesse et la noblesse dans la bouche!



Subtil

Acidité

Onctuosité

Intensité



Fines bulles

Léger

## Service

### Apéros Raffinés

Parfait pour accompagner des apéros travaillés.

### Les fruits de mer, un must

Ce champagne accompagnera parfaitement tous les repas de fruits de mer.

### Apogée Garde

2021 2023

## Maison Emile Leclère

Emile Leclère est une maison familiale active depuis plus de 200 ans. Le domaine est situé dans la Vallée de la Marne juste à côté d'Epernay et s'étend sur 12ha! Marie et Vincent (frère et soeur Récoltants-Manipulants de 5ème génération) dirigent cette superbe production dans le respect des traditions du métier et surtout en apportant une vision moderne et un œil nouveau sur le Champagne.

### Pays

France

### Région

Champagne

### Appellation

AOP Champagne

## Dégustation



### Oeil

Splendide OR vif, ce n'est décidément pas un vin effervescent comme les autres.



### Nez

Des notes d'agrumes et un côté brioché!



### Bouche

Bulles très présentes en bouche. Un caractère acidulé avec une finale fruitée. Un champagne blanc de blancs gourmand et rafraîchissant.

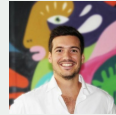


## L'association parfaite

Pour sublimer ce champagne, rien de tel qu'un plateau de sushis!

## L'avis de l'expert Vineaste

100% Chardonnay. La cuvée Blanc de Blancs offre une superbe finesse, des petites bulles en quantité. Un Champagne légèrement moins aromatique que la cuvée Brut qui développe toute sa fraîcheur à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer. Le Blanc de Blancs fait toujours belle impression: Cadeaux, invitation chez des amis, dîner en amoureux! Faite-vous plaisir.



**Ludovic.**  
Expert Vineaste

## Votre avis



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

**Partagez-le  
en ligne !**

