

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

2023 2025

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.

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 oeil nouveau sur le Champagne.

Pays

France

Région

Champagne

Appellation

AOP Champagne

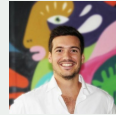


L'association parfaite

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 !**

