Brut Réserve- Maison Emile Leclère
AOP Champagne

Culture	Cépages	Service	Alcool
Haute Valeur Envronementale	80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay	8°	12%

Y'a toujours quelque chose à fêter! CHAMPAGNE!

Subtil

Acidité
Onctuosité
Intensité

Gourmand | Intense

Service

Apéros Raffinés
Parfait pour accompagner des apéros travaillés.

Entrées Gourmandes
Ce champagne accompagnera parfaitement des entrées intenses et fortes en goût.

Apogée	Garde
2025	2027

Dégustation

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

Nez
Complexe et intense, des notes d'agrumes et une très surprenante odeur de cannelle.

Bouche
Ce champagne remplit la bouche de bulle fine.

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	Région
France	Champagne

Appellation
AOP Champagne

AOP Champagne

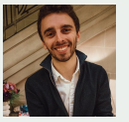
Brut Réserve- Maison Emile Leclère

L'association parfaite

Pour sublimer ce champagne, rien de tel qu'un foie gras poêlé.

L'avis de l'expert Vineaste

Un champagne gourmand d'une belle couleur OR avec des notes d'agrumes et de miel. Superbe pour accompagner des apéros raffinés. Il est rond, fruité et très harmonieux. 80% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay!



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !