



BLANC DE BLANCS

Caractérisé par des reflets dorés, ce vin est d'une grande brillance et d'une belle limpidité.

Les bulles sont fines et forment un joli cordon de mousse qui tapisse délicatement les parois du verre et laisse une sensation moelleuse en bouche,

Le nez est très subtil, vif et droit. Il est d'une grande élégance et s'exprime de façon remarquable sur les agrumes tels que le pamplemousse, l'orange, le citron, quelques notes de fruits exotiques, et les fleurs de lilas et mimosa.

L'approche en bouche est fidèle aux sensations olfactives avec une belle vivacité et une grande fraîcheur soutenue par une effervescence très discrète. On retrouve le citron et le pamplemousse. La finale est longue et persistante.

Assemblage : 100 % chardonnay issu d'une seule année de récolte.

Accord Mets & Vins : idéal pour des poissons et crustacés (croustade de saint-jacques, turbot au beurre blanc, tarte aux quetsches, fondant aux 3 chocolats).



Champagne Leroy
4, rue de Reims
51500 Villers aux Noeuds

Tél. 03 26 36 27 68
Fax. 03 26 36 31 90
contact@champagne-leroy.fr