



DEMI-SEC

Champagne délicat et sucré, cet assemblage vous séduira par sa souplesse et une sensation moelleuse en bouche sur des arômes d'abricot et de pêches mures.

Assemblage : 30 % pinot meunier 15 % pinot noir, 55 % chardonnay, 25 % de vins de réserve,

Accord Mets & Vins : desserts, mais aussi en entrée sur des foies gras. Idéal sur des gaufres, la galette des rois ou des crêpes.



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