



MILLESIME

Véritable miroir de l'année, sa finesse et sa fraîcheur sont des caractéristiques recherchées lors de l'assemblage. Il n'est élaboré que les années exceptionnelles. Son bouquet final et légèrement fruité s'équilibre parfaitement avec une mise en bouche complexe et crémeuse.

Assemblage : 70 % chardonnay, 30 % pinot noir

Accord Mets & Vins : en apéritif, sur des poissons (notes citronnées)



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