



BRUT NATURE L'AUTHENTIQUE

Cette cuvée prône l'élégance et le naturel. Sans dosage en sucre rajouté, elle traduit parfaitement les particularités minérales du terroir et les arômes des cépages présents. En bouche, vous découvrirez un bel équilibre entre acidité des agrumes et douceur des fruits blancs. Tonicité et naturel sont les maîtres mots de ce vin.

Assemblage : 30 % pinot meunier, 12 % pinot noir, 58 % chardonnay dont 23 % vins de réserve.

Accord Mets & Vins : apéritif, poissons.



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