



MILLESIME 2012

Véritable miroir de l'année, sa finesse, sa fraîcheur et sa complexité sont des caractéristiques recherchées lors de l'assemblage.

Sa robe est dorée, Son effervescence soutenue laisse un joli cordon persistant.

Il offre au nez un bel équilibre entre finesse et puissance et de jolis arômes floraux côté acacia.

Sa bouche est puissante et structurée avec des arômes de pêche et de fleurs blanches

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