



BRUT RÉSERVE

D'une robe or pâle, ce champagne est animé d'une délicate effervescence et d'un joli cordon de mousse. Des notes d'agrumes et de poire seront accompagnées d'arômes d'amande, donnant ainsi une association aromatique équilibrée.

En bouche, ce vin se caractérise par une attaque franche et généreuse et un final au contraire délicat et persistant.

Assemblage : 46 % pinot meunier, 41 % pinot noir, 13 % chardonnay dont 51 % de vins de réserve.

Accord Mets & Vins : repas complet y compris apéritifs et desserts (tarte au citron, fondant au chocolat).



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