

CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

à CHAVOT - COURCOURT
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

ÉMOTION



BRUT EMOTION

CÉPAGES : 100 % PINOT NOIR

Oeil : Une multitude de fines bulles au service forme une collerette de mousse épaisse et crémeuse. La robe est jaune or avec des nuances ambrées. L'éclat est brillant.

Nez : Un premier nez fruité et expressif sur des arômes de fruits frais (pomme - mirabelle) et d'agrumes (pamplemousse). Au brassage, présence de fruit exotique (mangue) et de fougère. En finale, une touche anisée.

Bouche : L'attaque en bouche est nette et fruitée. La structure est équilibrée avec une belle longueur finale.

Champagne d'une grande élégance, vin généreux et charpenté. Il convient en repas avec des viandes blanches ou rouges.



26, Rue du Général Leclerc - 51130 Chavot-COURCOURT
Tél. : 03 26 54 05 27 - Fax : 03 26 52 29 70 - Email : famille.leblond@wanadoo.fr

www.champagne-lucien-leblond.com