

CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

à CHAVOT-COURCOURT
MARNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

MILLESIÈME



MILLÉSIME

CÉPAGES : 80 % CHARDONNAY
20 % PINOT NOIR

Oeil : Une multitude de fines bulles alimente un cordon de mousse fin et persistant. La robe est jaune or paille avec de jolis reflets brillants.

Nez : Un premier nez fin et raffiné sur des arômes de fleurs. A l'aération, présence de fruits confits et de fruits secs (figue - amande). En finale, une touche briochée et d'épice douce.

Bouche : L'attaque en bouche est franche et vive. La structure est équilibrée avec un beau rappel floral. La finale est longue et généreuse.

Champagne d'une année exceptionnelle, il sera le compagnon indispensable des grands évènements.



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