



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

à CHAVOT - COURCOURT
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



BRUT TRADITION

CÉPAGES : 75 % MEUNIER - 20 % CHARDONNAY
5 % PINOT NOIR

Oeil : Une large effervescence au service alimente un beau cordon de mousse persistant. La robe est jaune or pâle avec quelques reflets vert. La brillance est parfaite.

Nez : Un premier nez parfumé et élégant sur des arômes de fleurs séchées et d'agrumes (citron). A l'aération, présence de fruits secs et de fruits confits lui conférant une belle maturité. En finale, des fruits frais (pêche - pomme).

Bouche : L'attaque est franche avec une structure puissante et généreuse. Un dosage rond et équilibré lui apporte matière et longueur.

Ce vin généreux se déguste en toutes circonstances, grâce à son équilibre et sa puissance en bouche.



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