



CHAMPAGNE EMILE LECLERE

Mardeuil

La Maison Emile Leclere si trova nel cuore dei vigneti dello Champagne, a Mardeuil, (2 km da Epernay). Si tratta di una prestigiosa e affascinante fattoria di famiglia, esistente dal 1832, evolutasi da cinque generazioni con entusiasmo e tanto know-how.

Vincent e Marie, la quinta generazione di coltivatori-vinificatori, lavorano su vigneti di 12 ettari sviluppati su di un'area geografica da 10 a 60 km intorno alla proprietà, e composta per il 70% Pinot Meunier, per il 6% da Pinot Nero e, per il restante 24% da Chardonnay.



RESERVE

Blending 80% Pinot Meunier
20% Chardonnay

Dosage Brut

Invecchiamento Minimo 30 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista appare di un giallo dorato con qualche nuances ambrata.

Al naso è fresco con leggeri aromi agrumati, a seguire una nota di cardamomo e miele.

Al palato presenta una leggera acidità iniziale, seguita da una piacevole dolcezza e da un tocco zuccherino.

Temperatura Servire a 7 - 8 °C

Ottimo aperitivo abbinato ai frutti di mare e crostacei.



ChampagneForYou



BLANC DE BLANC

Blending 100% Chardonnay

Dosage Brut

Invecchiamento Minimo 30 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista sottile perlage, giallo giallo paglierino brillante.

Al naso è elegante sentore di fiori bianchi, poi aromi di pompelmo, spezie dolci, miele e pane tostato. Il finale è segnato da una nota di menta piperita.

Il primo palato è fresco e vivace. La struttura è dritta, sempre con note di agrumi. Il finale è vivace e lungo.

Temperatura Servire a 7 - 8 °C

Ottimo con carpacci, molluschi, aragoste.



ChampagneForYou



ROSE'

Blending 80% Pinot Meunier 20 Pinot Noir

Dosage 9 gr/l

Invecchiamento Minimo 36 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista sottile perlage, rosa salmone.

Al naso è elegante sentore di agrumi e frutti rossi.

Il primo palato è fresco e vivace. La struttura è elegante note salate di pasticceria..

Temperatura Servire a 7 - 8 °C

Ottimo come aperitivo o con il dessert.



ChampagneForYou