

EMOTION

BLANC DE NOIRS

CÉPAGES

100% Pinot Noir

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.

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.

BOUCHE

L'attaque en bouche est nette 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.

CHAMPAGNE

Lucien
Leblond
— à CHAVOT - COURCOURT —
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT