

INTUITION

EXTRA-BRUT

CÉPAGES

75 % Meunier
20 % Chardonnay
5 % Pinot Noir

NEZ

Un premier nez fruité et parfumé sur des arômes de fruits confits et de fruits à noyau (prune). A l'aération, des notes de cannelle, de fleurs séchées et de zeste d'orange. En finale, une touche de confiserie et de caramel.

OEIL

Une multitude de fines bulles alimente un cordon persistant. La couleur est jaune or avec des reflets ambrés. La brillance est parfaite.

BOUCHE

Une attaque vive avec un dosage judicieux conférant au vin un bel équilibre avec le fruité. La finale est longue et nerveuse.

Cuvée d'une grande vivacité, équilibré et fruité. Pour les amateurs de sensation.



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

à CHAVOT - COURCOURT
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT