

SENSATION

BLANC DE BLANCS

CÉPAGES

100% Chardonnay

NEZ

Un premier nez fin sur des arômes de fleurs blanches délicates. Au brassage, se développent des arômes de fougère et d'agrumes (citron). En finale, une touche de menthe.

OEIL

Une large effervescence alimente une collerette de mousse épaisse et crémeuse. La robe est jaune or avec quelques reflets verts. La brillance est parfaite.

BOUCHE

L'attaque en bouche est vive. La structure est droite avec une finale longue et rafraîchissante.

Cette cuvée élégante trouvera sa place au cours d'un apéritif et sur des plats cuisinés de la mer.



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

— à CHAVOT - COURCOURT —
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT