

SYMPHONIE

MILLÉSIME 2016

CÉPAGES

20% Pinot Noir
80% Chardonnay

NEZ

Le premier nez est franc avec une belle expression florale (fleur d'acacia, fleur blanche). Il développe des notes d'agrumes de type orange. Au brassage, se révèlent des arômes de fougère, de caramel, de réglisse, de noisette et d'épice douce qui lui donnent une certaine complexité

OEIL

Au service, une vive effervescence forme un cordon de mousse fin et persistant. La robe est jaune or légèrement doré. Le disque est brillant avec de jolis reflets brillants.

BOUCHE

L'attaque en bouche est puissante avec une belle ampleur. Le dosage est rond avec une structure équilibrée. La finale est longue et chaleureuse.

Champagne d'une année exceptionnelle, il sera le compagnon indispensable des grands événements.



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

— à CHAVOT - COURCOURT —
MARNE
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT