

TRADITION

BRUT

CÉPAGES

75% Meunier
20% Chardonnay
5% Pinot Noir

NEZ

Un premier nez parfumé et élégant sur des arômes de fleurs séchées et d'agrumes (citron). A l'aération, présence de fruits secs et de fruits confits lui conférant une belle maturité. En finale, des fruits frais (pêche - pomme).

OEIL

Une large effervescence au service alimente un beau cordon de mousse persistant. La robe est jaune or pâle avec quelques reflets vert. La brillance est parfaite.

BOUCHE

L'attaque est franche avec une structure puissante et généreuse. Un dosage rond et équilibré lui apporte matière et longueur.

Ce vin généreux se déguste en toutes circonstances, grâce à son équilibre et sa puissance en bouche.



CHAMPAGNE

Lucien
Leblond

— à CHAVOT - COURCOURT —
MARNE

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT