



CHAMPAGNE
LEROY - BERTIN
LES MESNEUX PREMIER CRU



LA CUVÉE AUTHENTIQUE

Un champagne de terroir

**Un champagne vinifié en fûts de chêne
issu d'un assemblage à 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir.**



- **ROBE** : les reflets paille et pale de cette cuvée augure d'une belle fraîcheur. L'effervescence, plutôt fine et tranquille, alimente un joli cordon de mousse bien blanc en surface.

- **NEZ** : la première impression est fruitée et complexe. La poire William, une sensation légèrement fumée et vanillée, se libèrent sur un fond de noisette et de jasmin. Le pain de campagne vient compléter l'expression. Plus tard, on perçoit des notes plus fraîches de pamplemousse, de gingembre, tandis que la poire persiste.

- **BOUCHE** : L'attaque est ample et effervescente puis la bouche affirme sa vinosité. L'effervescence s'efface et l'on perçoit la chaleur de la cuvée. L'expression aromatique est toujours fruitée, légèrement nuancée de notes de pain grillée. La balance acide-sucre est bien soutenue par le dosage en liqueur. L'ensemble génère une texture dense et ferme à la fois. A l'aération la cuvée devient plus corsée, plus chaleureuse.

- **FINALE** : elle est tendre et longue. Elle laisse une sensation légèrement tannique et saline qui signe le caractère du vin.

Il s'agit d'un Champagne au style vineux, chaleureux, gastronomique. Il accompagnera les moments de partages généreux grâce à son caractère revigorant et authentique.

- **SERVICE ET ACCORDS** : servez cette cuvée dans une flûte bien galbée entre 10 et 12°C de température afin d'accompagner sa vinosité. A table, elle accompagne des plats de caractère comme une papillote de veau aux raisins ou une oie de Noël farcie.