



CHAMPAGNE
LEROY - BERTIN
LES MESNEUX PREMIER CRU



La CUVÉE COLLECTION

Le Millésime 2015

Cuvée unique, fruit d'un assemblage équilibré de Pinot Noir et de Chardonnay issu d'une seule et unique vendange exceptionnelle. Vieillesse 6 années minimum dans nos caves.

- **ROBE** : lumineuse et blonde, elle évoque la plénitude et le dynamisme. L'effervescence, vive et régulière, alimente un beau cordon de mousse.
- **NEZ** : Le premier nez est élégant et intense. Il suggère la poire, l'amande et le biscuit, ce qui signe sa bonne évolution en cave. A l'aération, des notes plus mûres apparaissent comme le pralin ou les fruits cuits.
- **BOUCHE** : l'attaque en bouche est à la fois tonique et gourmande. La vivacité donne immédiatement le tempo. Très acidulée, elle est aussi très calcaire et longue en bouche. Cette rémanence est ponctuée par une sensation saline.
- **FINALE** : elle est très longue et prolonge parfaitement les impressions perçues en bouche.

Il s'agit d'un Champagne complet, équilibré et en tout début de maturité. Sa structure pleine et vive le destine à quelques belles années de conservation.

- **SERVICE ET ACCORDS** : servez cette cuvée dans une flûte galbée autour de 10°C afin de favoriser son caractère. A table, elle cherchera la compagnie de mets de tempérament à la chair plutôt ferme (thon, lotte, rouget, lapin, filet mignon ...) accompagnés d'un simple jus. A l'apéritif, on pourra la servir de quelques tapas au jambon cru.