



CHAMPAGNE  
**LEROY - BERTIN**  
LES MESNEUX PREMIER CRU



## Le BRUT RÉSERVE

*L'assemblage des 3 cépages champenois*

**49 % Meunier - 36 % Chardonnay - 15 % Pinot noir**



• **ROBE** : le versement du champagne génère une mousse légère et éphémère, relayée par un cordon de bulles fines et vives qui alimentent une collerette délicate. Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux avec des reflets jaune doré et profonds dans le verre.

• **NEZ** : il rappelle la fraîcheur littorale des sables de notre terroir, avec des notes de pamplemousse rose, de fleurs d'oranger. L'aération du champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de citron, de pêche de vigne, de poire, d'abricot frais, avec des accents d'ananas et de pain grillé.

• **BOUCHE** : le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue soutenue par une acidité citronnée et orangée. Le milieu de bouche est orchestré par une double minéralité sablo-argileuse et crayeuse. Cet équilibre est maintenu dans l'assemblage afin de préserver la fraîcheur et la richesse fruitée du champagne.

• **FINALE** : elle est persistante.

**La cuvée Réserve est un champagne à la fois frais et gourmand, dont la texture ciselée le destine à un plaisir raffiné et à des plats charnus et précis.**

• **SERVICE ET ACCORDS** : profitez de ce champagne avec un service à 7°C dans un verre élancé et galbé. Les quelques propositions harmoniques suivantes ont pour objectif de susciter d'agréables moments de partage avec vos convives : toast de pain au levain-rillettes de saumon-citron confit et basilic, saumon fumé et crème fouettée marinée à l'aneth, dos de cabillaud poché-sauce citron et purée de céleri, jambon de Reims, Saint-Félicien, Boursault, Chaource.