



CHAMPAGNE
LEROY - BERTIN
LES MESNEUX PREMIER CRU



Le BRUT TRADITION

Le fer de lance de notre Maison

**Fruit d'un assemblage subtil de Pinot Noir et de Pinot Meunier,
vieilli 3 ans en cave.**



• **ROBE** : d'un jaune paille profond, elle montre une certaine maturité. Elle est animée par des bulles fines et alertes qui nourrissent un mince cordon de mousse bien blanc.

• **NEZ** : la première impression est riche. Elle propose des arômes de mirabelle cuite et de croûte de pain. Cette expression confirme le sentiment de maturité générée par la robe. A l'aération le vin s'enrichit de notes de céréales et de laurier. Il s'agit d'un nez abouti, signant un assemblage maîtrisé avec les vins de réserve.

• **BOUCHE** : l'attaque est souple et douce puis le corps du vin apparaît avec retenue. Un sentiment de rondeur nous accompagne tout au long de la dégustation. L'acidité, fine et délicate, ainsi que l'effervescence, se positionnent en contre point. Le dosage en liqueur permet au vin de venir tapisser le palais, mais sans excès. Ainsi l'ensemble produit une texture crémeuse et assez fluide.

• **FINALE** : nette et évanescente. Le mariage de l'acidité et du dosage produit une sensation finale acidulée.

Il s'agit d'un Champagne classique, s'exprimant sans excès ni aspérité. Son expression profite avec bonheur de l'apport des vins de réserve de la maison et son vieillissement en cave ajoute une note patinée à l'ensemble. Ce style lui permettra de s'inviter lors des rassemblements en famille.

• **SERVICE ET ACCORDS** : servez ce champagne dans une flûte élancée entre 8 et 10°C de température. Au moment de l'apéritif, des gougères au fromage ou au curry seront parfaites. A table, essayez-le avec un vol-au-vent, des quenelles au champignon, un risotto, un foie de veau.

Cette cuvée existe aussi en **demie, magnum et jéroboam.**