



ÉMILE LECLÈRE — CHAMPAGNE CUVÉE BRUT RÉSERVE

Produit.....Vin mousseux
Origine.....France, Champagne, Montagne de Reims
Appellation d'origine.....Pouilly-Fumé
Désignation.....Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée (AOC/AOP)
Producteur.....Champagne Émile Leclère
Cépages.....Pinot meunier 60%, Chardonnay 40%
Degré d'alcool.....12%
Sucre résiduel.....7,3 g/L
Format.....750 mL
Contenant.....Verre coloré
Prix de Vente.....38,50 \$
Code SAQ.....#13369510

PRODUIT EN ACHAT CONTINU

Informations

Construisant un héritage de tradition et d'authenticité implanté depuis cinq générations dans le paysage champenois, la famille Leclère s'attache à proposer une gamme de champagne reflétant passion et savoir-faire.

Dégustation

Exibant un robe jaune aux reflets d'ambre, ce champagne développe un premier nez porté sur l'agrumes, suivi de cannelle et de miel. À la dégustation c'est un équilibre complexe entre une amertume noble, éveillant le palais et arondissant les légères notes de confiseries.



Luc Dupré

924 Laurier Est, Montréal, QC, H2J 1G3

514-839-1726

www.lesvinsdupre.com