



CHAMPAGNE MINARD & filles

SOMMELIERS
INTERNATIONAL



Champagne Minard & Filles.

Cuvée Léanne Extra-brut.

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

Dosée à 5g en 75 cl ou 150 cl.

Vieillessement en cave : 3 ans.

Ce champagne présente une robe jaune pâle et un cordon de bulles fin, généreux et persistant.

Un premier nez discret, dominé par des arômes d'abricot ou de pêche, laisse apparaître des senteurs de fraise et de raisin ainsi qu'une note de rhubarbe.

L'attaque est franche et légère et nous emmène vers une bouche ample et généreuse, viennent ensuite des arômes de caramboles et de baies sauvages.

La finale est élégante avec une fin de bouche aux notes de pomme légèrement acidulée.

Ce champagne sera parfait à l'apéritif accompagné de toast de foie gras mariné au calvados, ou sur un poisson en sauce.

Sélection sur le magazine Sommeliers International 2019.

Référencée au guide Hachette des vins 2020.