

# Vino Veritas

*S a c h e z a p p r é c i e r e t l i r e s a n s m o d é r a t i o n !*



BUBBLES



## **CHAMPAGNE ERIC LEGRAND CUVÉE EXTRA BRUT**

Située à Celles-Sur-Ource, dans l'Aube, la maison Eric Legrand propose un Champagne marqué par le Pinot Noir présent à 80% et complété par le Chardonnay. La robe jaune or brille de tout son éclat. Les bulles extra fines viennent s'éclater à la surface du jus avec la régularité d'un métronome. L'appendice perçoit des notes de pêches, poires et pommes bien mûres et une petite touche de fruits rouges confiturés. La première sensation tactile est souple. La fraîcheur du Chardonnay vient souligner cette matière. Bien équilibré, ce Champagne dosé à 3 grammes se prêtera aussi bien à l'apéritif qu'à l'accompagnement de terrines ou d'une volaille rôtie.

*Commentaires dégustation : Gérard Devos, Inge Straetmans,  
Marc Vanhellemont*