

# 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*

# Vino Veritas

*Leer waarderen en lezen zonder matiging!*



BUBBLES



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

Deze champagne van domein Eric Legrand, gesitueerd in Celles-sur-Ource in de Aube, wordt gekenmerkt door de 80% pinot noir die verder wordt aangevuld met chardonnay. De kleur is fonkelend goudgeel, met ultrafijne belletjes die aan de oppervlakte openbarsten met de regelmaat van een metronoom. De geur doet denken aan perziken, peren en rijpe appelen met een kleine hint van rode vruchtenconfituur. De eerste smaakaanzet is soepel, waarbij de frisheid van de chardonnay dit alles onderstreept. Een evenwichtige champagne met een dosage van 3 gram die het zowel goed doet als aperitief als in combinatie met een terrine van gevogelte of gebraden gevogelte.

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