



Léopoldine

CHAMPAGNE

FRANCE

Millésime 2008

BRUT

Assemblage

70 % Pinot Noir - 30 % Chardonnay
Vinification en cuves (70 %) et en fûts de chêne (30 %)
Plus de 10 ans de vieillissement en bouteilles

Dégustation

Le *Millésime 2008* se pare d'une robe or jaune avec de fines bulles et une effervescence légère et agréable. La sensation visuelle annonce un Champagne vineux et puissant.

Le nez révèle de légers arômes de fruits confits, de brioche et de miel. La bouche est ample et généreuse avec une forte persistance aromatique.

Ce *Millésime* d'exception allie puissance et fraîcheur. Le caractère du Pinot Noir et les 30 % de vins vieillis en fûts de chêne lui donne ce côté authentique très apprécié des connaisseurs.

Accords mets | vin

- Turbot en sauce à l'amande,
- Crème brûlée de foie gras et châtaignes,
- Canette au jus réduit, écrasée de pommes à la muscade,
- Côte d'agneau marinées aux quatre épices,
- Gambas à la mangue et riz thaï,
- Foie gras poêlé et chutney ananas/abricot.

Disponible uniquement en bouteilles (75 cl)



4, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
T. +33 (0)684 590 756 - contact@champagne-leopoldine.fr
www.champagne-leopoldine.fr

