

C H A M P A G N E



ALBERT LEBRUN

... Bio ...

Placer la nature au cœur de ses actes pour en recueillir meilleur, voici le nouveau défi de la Maison Albert Lebrun en révélant son Champagne Bio issu de sa prestigieuse Collection Terroir. Elle est issue de vignobles cultivés exclusivement en viticulture biologique pour une parfaite harmonie entre la terre, la vigne et l'homme. Pour la Maison, élaborer un Champagne bio c'est aussi s'inscrire dans une démarche globale respectueuse de l'environnement avec la recherche d'un packaging éco-responsable.



TERROIR

Massif de Saint Thierry - Vallée de la Marne - Côte des Blancs.
Vignoble cultivé en Agriculture Biologique.

ASSEMBLAGE

90% Pinot Noir.
10% Chardonnay.

DOSAGE

8 g / L

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe jaune dorée avec de délicats reflets et une fine effervescence.

Nez gourmand avec des légers arômes de poires au sirop, de confiture de cassis puis une pointe de caramel et d'épices.

Bouche équilibrée avec une attaque légère sur des notes de groseille et de rhubarbe. Finale éclatante de fraîcheur avec une once de zeste de citron vert.

À servir entre 8 et 10°C.

ACCORDS

En apéritif, pour accompagner un poisson poêlé.

CHAMPAGNE ALBERT LEBRUN - EPERNAY - FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.