



CHAMPAGNE LEROY-BERTIN

— PREMIER CRU —

Le Brut Réserve

*V*ieillie 5 années dans nos caves, cette Cuvée "Pinot Noir" et "Chardonnay" séduit au nez par la finesse et la complexité de son bouquet. Ses arômes de paille séchée, de beurre et de miel se conjuguent parfaitement avec quelques notes de pruneau.

Vif, structuré en bouche et très harmonieux, le Brut Réserve est un Champagne tout en fraîcheur et en élégance, qui fera le bonheur d'un homard et son coulis, voire d'un mignon de veau à la sauge...

Dans tous les cas, de tous les moments privilégiés.



19, rue de Reims - 51370 LES MESNEUX
Tél. 03 26 36 23 60 - Fax. 03 26 36 38 58
e-mail : champagne.leroy-bertin@wanadoo.fr
www.champagne-leroy-bertin.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

