



## CHAMPAGNE LEROY-BERTIN

### *La Cuvée Collection 2008... Un Millésime généreux.*

**F**leuron de la maison, il est issu d'un assemblage de 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir exclusivement de la vendange 2008. Vieilli sept années dans la fraîcheur de nos caves, il est aujourd'hui arrivé à sa pleine maturité.

Il se présente par une belle robe or pâle et un fin cordon de mousse.

Son nez laisse découvrir une grande complexité aromatique où se mêlent des notes de fruits jaunes accompagnées de notes d'agrumes plus caractéristiques du Chardonnay.

La dégustation en bouche est ample et soyeuse, on retrouve des arômes de mirabelles apportés par le Pinot noir.

Le dosage permet de mettre en valeur sa vinosité.

La finale est d'une grande longueur où s'expriment des saveurs d'agrumes confits.

Ce millésime 2008, élaboré en petite quantité, se déguste à l'apéritif et accompagnera avec bonheur vos mets délicats (grenadin de veau, fine volaille, poisson blanc, risotto) pour vos repas de fête.

Servir frais, autour de 8°.



*« De notre vigne à votre table »*

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](mailto:champagne.leroy-bertin@wanadoo.fr)  
[www.champagne-leroy-bertin.com](http://www.champagne-leroy-bertin.com)

