



## HENRY LEBLANC " BLANC DE BLANCS " BRUT MOUSSEUX N.M.

Pays : France  
Région : Alsace  
Sous région :  
Cépage(s) :

### Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle, possédant une bulle assez fine et un cordon régulier. Le nez exprime des arômes de fruits à chair blanche (pomme, poire,...) et d'agrumes. La bouche est fraîche et tendue. Les bulles apportent un supplément de vivacité à l'ensemble.



Température de service : 7 C°  
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif ou en soirée. A table, l'accompagner d'un tartare de poisson ou autres préparation légère; verrine saumon-cirton; chèvre frais et écrevisses,...

### Commentaires du sommelier :

Une bulle fraîche et gourmande, à apprécier en toutes occasions.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

