



Champagne LEGRET & FILS EQUILIBRE



40% **Meunier**
30% **Pinot Noir**
30% **Chardonnay**



Analyses du 06/01/2022
Total sucre 4,6 g/l - **Extra Brut**
Total sulfite 48 mg/l
Alcool 12,20°



Vendanges manuelles
Pressurage doux à membrane
Clarification sur filtre biodégradable
Tirage juillet 2018 - Vendanges 2017
+ 40% de vins de réserve 2015 & 2016



Cette cuvée est dotée d'une **robe** jaune pâle animée par de fines bulles
Le **nez** est marqué par des arômes de banane séchée, de pomme golden et de fruits orange
L'approche en **bouche** est fraîche, le palais se développe sur des arômes tropicaux agrémentés de notes d'ananas et d'amande douce.



Asperges vertes, sauce à la badiane
Croquettes de petits pois, coco et cacahuète avec tombée d'épinard au sésame
Tarte fine aux abricots et aux amandes



Médaille d'Or catégorie Gastronomie au Concours Glass of Bubbly 2023

