

Lueur

6 ans

Fût de chêne

Fraicheur

Agrumes

Notes d'amande

100% Chardonnay

Fines bulles

#gastronomiefrancaise

#vivreintensement

#champagnehelenemonleau

Champagne Hélène MONLEAU

Viticulteurs à Villenauxe-la-Grande

Terroir aubois de la Côte de Sézanne !

Visite de vignoble – Dégustation

Tel : 06 89 37 09 03



Lueur, délicate et éclatante !

100% Chardonnay, 100% fût de chêne.

Notre Blanc de Blancs, cuvée éphémère Lueur brille d'espièglerie et de joie de vivre. Ses notes d'amande invitent au songe et à l'évasion.

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox

Elevage de 9 mois en Fût de chêne

Vieillessement : 6 années

BRUT : 7 g/L

1^{er} nez : Notes de fleurs d'acacia et de craie

2nd nez : Amandes, notes agrumes et menthe poivrée

Bouche : Fine effervescence, expression délicate d'amande et d'agrumes soulignée d'une bouche boisée légère.

Accords gustatifs : Millefeuille Saumon fumé Sorbet citron vert, Linguini alle vongole, Risotto aux truffes, Filet de truite mariné citron vert gingembre, Amarettis sardi.

Occasions : De l'apéritif au repas. Servie à 9-10°C.
Pour s'évader et laisser l'esprit voyager

Merci d'avoir choisi Lueur.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation.

Nous travaillons en famille sur 4 hectares.

Chaque geste a un impact, chaque action compte.

Nous enherbons nos vignes et semons des fleurs, 0 herbicide, 0 insecticide.

Nous sommes certifiés Viticulture Durable en Champagne et HVE Niveau 3

Découvrez-nous lors d'une visite ou sur : www.champagne-monleau.com

contact@champagne-monleau.com

N° d'accises FR019003E4339 RC 30717.

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

