

Leclerc Briant

# BLANC DE BLANCS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi parzialmente svolto in legno (40%).

**Dosaggio** 2,2 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 67 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Alla vista ha un colore giallo pallido con riflessi verdi e un perlage sottile e ricco.

**Profumo** Al naso spiccano note di limone e fiori bianchi.

**Sapore** Il sorso è estremamente delicato ed evanescente, con una leggera sapidità e un finale finissimo.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a crudi di mare e crostacei

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

