

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

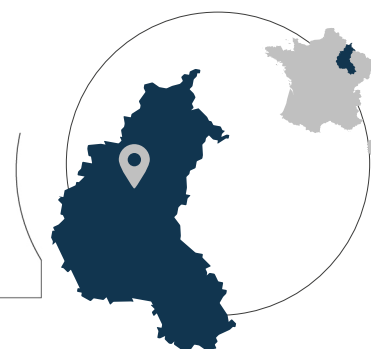
Colore Alla vista ha un colore giallo pallido con riflessi verdi e un perlage sottile e ricco.

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

