

Leclerc Briant

BLANC DE MEUNIER

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 100% Meunier

Vinificazione Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi in legno.

Dosaggio 1,8 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 79 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato con brillanti riflessi più chiari

Profumo Il naso è fresco e vivace, con note di mandarino, kumquat, ananas e susina e con ricordi di anice stellato, tiglio, pistacchio, lampone e ciliegia.

Sapore Al palato sviluppa una struttura fruttata, sottolineata da un'acidità agrumata. Emergono chiaramente sfumature sapide e aromatiche con una bella succosità e una delicata morbidezza.

Abbinamenti Si abbina al meglio a ricette a base di agrumi, come un'orata con salsa al latte di cocco, agrumi e zafferano, accompagnata da una mousseline di carote delle sabbie.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

