

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

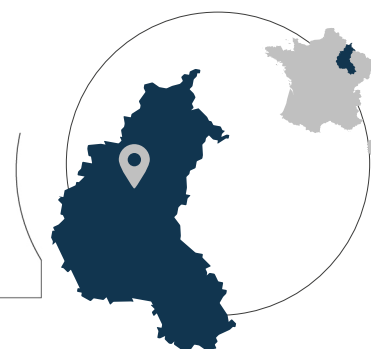
**Colore** Colore giallo dorato con brillanti riflessi più chiari

**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

