

Leclerc Briant

CUVÉE 150^{ÈME} ANNIVERSAIRE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 50% Meunier, 50% Chardonnay

Vinificazione Prodotto con il 10% di Champagne Le Chèvres Pierreuses.

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 79 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

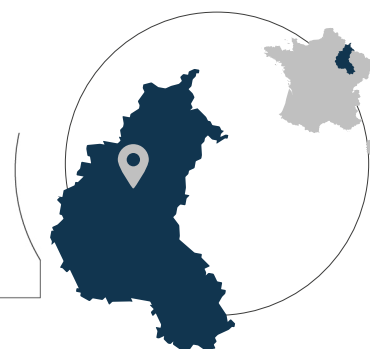
Colore Colore giallo pallido con riflessi verdi.

Profumo Al naso è suadente, cremoso e sfaccettato. Spiccano note di zenzero, fiori d'arancio, miele, pane tostato e vaniglia.

Sapore Al palato è fruttato, polposo e avvolgente, con un'acidità agrumata ben equilibrata. Il finale è intenso e agrumato.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti ricchi e raffinati come parmentier d'anatra con succo di barbabietola cotta o quasi di vitello con funghi porcini. Per un abbinamento dolce, è ideale con una ganache croccante al cioccolato fondente amaro-dolce.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

