

Leclerc Briant

CUVÉE ABYSS ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 82% Chardonnay, 18% Pinot Noir

Vinificazione Lo Chardonnay è parzialmente vinificato in legno. Il Pinot Noir da Les Riceys è vinificato in rosso. 11 mesi di affinamento sott'acqua.

Dosaggio 3,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

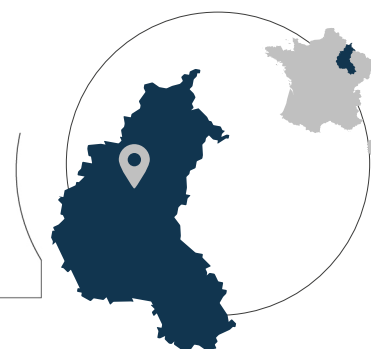
Colore Colore rosso-ambrato.

Profumo Al naso emergono note iodate che si fondono con agrumi e frutti di bosco. Successivamente spiccano sentori di viola, pistacchio e biscotto.

Sapore Il sorso è finemente cremoso, con la materia della frutta secca che si unisce alla salinità marina.

Abbinamenti Si abbina a preparazione complesse di crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Epernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

