

Leclerc Briant

CUVÉE ABYSS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Meunier

Vinificazione Affinamento 12 mesi sott'acqua.

Dosaggio 1,63 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 40 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

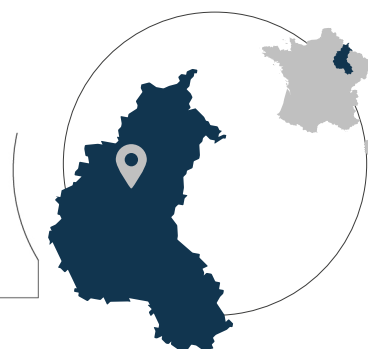
Colore Colore giallo pallido con riflessi paglierino.

Profumo Al naso ha una maturità fruttata e note marittime di salsedine, con sfumature di mentolo. Successivamente emergono sentori di limone e mela calda.

Sapore Al palato è polposo e vellutato, fruttato e agrumato.

Abbinamenti Si abbina a crudités di mare e piatti di pesce con salse agrumate.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

