

Leclerc Briant

CUVÉE DIVINE DEMI-SEC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 50% Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Vinificazione Prodotto attraverso il sistema solera, con un'annata base e un'aggiunta di altre annate.

Dosaggio 32 gr/l, Demi-Sec

Affinamento sui lieviti 138 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

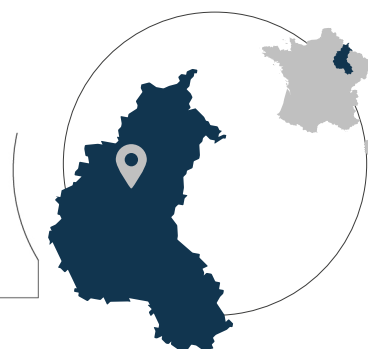
Colore Colore giallo dorato con riflessi verde topazio.

Profumo Il naso insiste su note di pasticceria: evoca frutta gialla ed esotica con crema, meringa fresca, susina candita e burro fuso.

Sapore Il sorso è un blend perfetto di freschezza e delicatezza, con una ricchezza gastronomica e un finale raffinato

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti agrodolci, come maiale con ananas e rosmarino, così come a dessert eleganti, tra cui financier all'albicocca o tatin di mango.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

