

Leclerc Briant

CUVÉE DIVINE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 50% Pinot Noir, 50% Meunier

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

Dosaggio 2 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 104 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato luminoso.

Profumo Al naso sono preponderanti le note di frutta, con limone, uva candita, pera e mela Granny Smith in evidenza, accompagnate da ricordi terrosi e affumicati. Successivamente emergono sentori di mora, mandorla, lime, peonia, miele, fragolina di bosco, pesca, pepe, muschio e liquirizia.

Sapore Il sorso è ricco, diretto e cremoso. È uno Champagne fruttato e croccante, con il limone ben presente insieme al pomelo. Nel suo equilibrio ha una nota umami decisamente gastronomica.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a piatti raffinati di pesce e formaggi, come San Pietro arrosto con patate ripiene e crema al tartufo, blanquette di pollo con asparagi o uovo perfetto con crema di crescione.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

