

Leclerc Briant

DERRIÈRE LES CLOS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Nel Grand Cru di Mailly in una parcella di 0,34 ha, tra i 172 e i 177 metri d'altezza e con esposizione da sud ovest a sud.

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Vinificazione svolta per il 100% in legno.

Dosaggio 1,73 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 57 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo dorato luminoso.

Profumo Al naso spicca il muschio, la mela e le mandorle, con una ricordo di camomilla sullo sfondo.

Sapore Il sorso è denso ma leggero: rimanda alla millefoglie con un'elegante sensazione di pasticceria con tocchi di sale. Il finale è lungo e ben definito, con un bella scia minerale..

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a piatti di carne di maiale ma anche a ricette di mare con salmone e crostacei.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

