

Leclerc Briant

# GRAND BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vigneti Grand Cru della Côte des Blancs.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 74 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

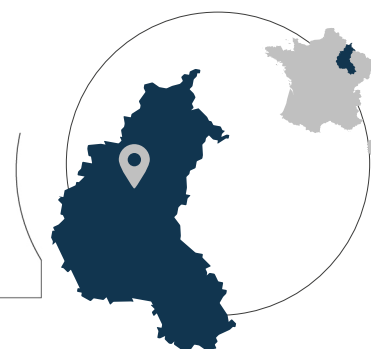
**Colore** Colore giallo dorato con riflessi verdi.

**Profumo** Il naso regala note di pasticceria, con sentori di vaniglia, pane tostato, burro e pistacchio che si evolvono in aromi di verbena, pera e crème fraîche.

**Sapore** Al palato l'attacco è fresco e pulito, cremoso. Emerge una vivacità gessosa che conferisce tensione e una leggera sapidità.

**Abbinamenti** Perfetto per accompagnare il cibo, adatto a una grande varietà di cucine creative. Si sposa particolarmente bene con coda di rospo, risotto e funghi cremosi.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

