

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

