

Leclerc Briant

# LES BASSES PRIÈRES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vigneto di 0,4 ha nel Premier Cru di Hautvillers.

**Vitigno** 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

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

**Dosaggio** 1,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 63 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

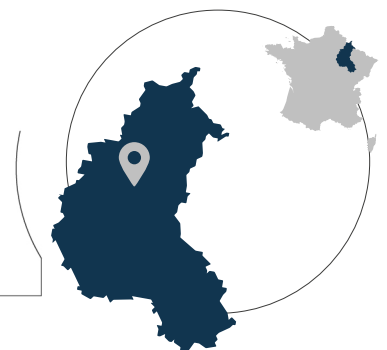
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Al naso è calcareo, con note di liquirizia, sambuco, limone e mela.

**Sapore** Il palato è pieno e fruttato, materico e caratterizzata da una bella succosità.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a carni come l'entrecôte con salsa al pepe, ma si sposa anche con polpette vegetariane a base di pane integrale, menta dolce, aglio e salsa di pomodoro.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Epervy, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

