

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**
Epervay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

