

Leclerc Briant

LES CARELLES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Nel Grand Cru di Mesnil-sur-Oger in una parcella di 0,22 ha, tra i 162 e i 168 metri d'altezza e con esposizione a sud/sud est.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione svolta per il 100% in legno.

Dosaggio 0,64 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

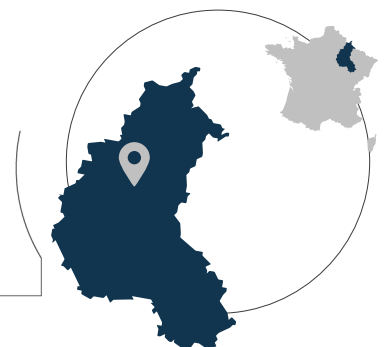
Colore Colore giallo dorato luminoso.

Profumo Al naso emerge una componente fruttata aperta e compatta, con in evidenza pera bianca, pesca, gelsomino e fiori.

Sapore Al palato spicca la purezza del sorso, che si unisce a una profondità densa e tattile che non rinuncia a una bella tensione. Il gesso è presente ed perfettamente integrato nella sua eleganza.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a ricette di maiale, così come a piatti con crostacei e pesci grassi.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

