

Leclerc Briant

LES MONTS FERRÉS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne. Vigneto nel Premier Cru di Vertus.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

Dosaggio 1,4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 57 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

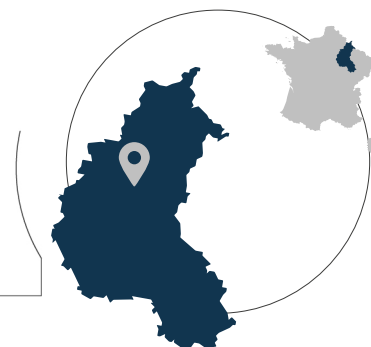
Colore Colore giallo pallido con riflessi giallo limone.

Profumo Il naso presenta aromi sottili e concentrati: dalle bollicine salgono note di limone, pane tostato, fiori d'acacia e chiodi di garofano seguiti da sfumature di pesca bianca e mela cotogna.

Sapore Al palato è morbido e delicato, con una bella cremosità. Le componenti fruttate e succose sono sostenute da un'acidità agrumata ben integrata.

Abbinamenti Si abbina al meglio a piatti complessi di mare.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

