

Leclerc Briant

LES TROIS CLOCHERS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Vigneto di 0,4 ha nel Premier Cru di Villers-Allerand.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

Dosaggio 1,7 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

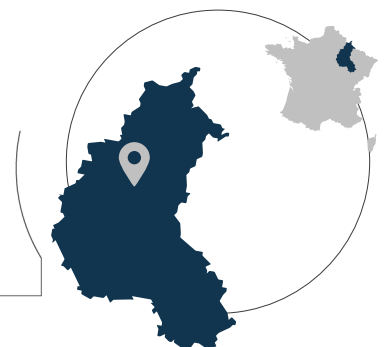
Colore Colore giallo pallido con riflessi verdi.

Profumo Al naso è da subito ricco e concentrato, con ricordi di tiglio, erba cipollina, verbena, limone e bergamotto. Successivamente emergono crescione, pompelmo, uva e menta piperita.

Sapore Il sorso è morbido e rinfrescante, con una consistenza cremosa. È fruttato e polposo, con una leggera acidità agrumata che dona volume e carattere. Le sfumature legnose si integrano perfettamente nel finale fruttato.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a lasagne vegetariane, a un croccante Saint-Marcellin con miele e rucola e a un Gravlax di orata marinato con erbe e fiori.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

