

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

