

Leclerc Briant

MILLÉSIME

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, 3 vigneti classificati Grand Cru.

Vitigno 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi parzialmente svolto in legno (40%).

Dosaggio 1,8 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 53 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

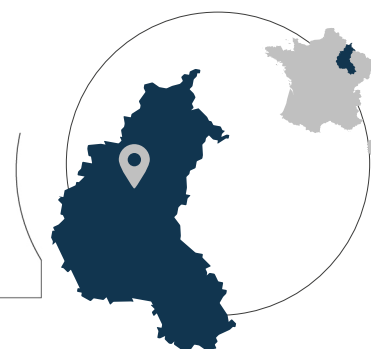
Colore Colore giallo brillante con riflessi giallo paglierino luminosi.

Profumo Al naso rivela una combinazione di aromi armoniosa: emergono note di caprifoglio, pane tostato, burro fuso, mandorle tostate, miele e torrone.

Sapore Al palato la texture è setosa, elegante ed equilibrata: il sorso si intensifica progressivamente, culminando in un finale speziato.

Abbinamenti Si abbina al meglio a salmone affumicato, carni bianche e crostacei.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

