

Leclerc Briant

ROSÉ DE SAIGNÉE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione Il Pinot Noir subisce una macerazione di 2 giorni

Dosaggio 3,3 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 75 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

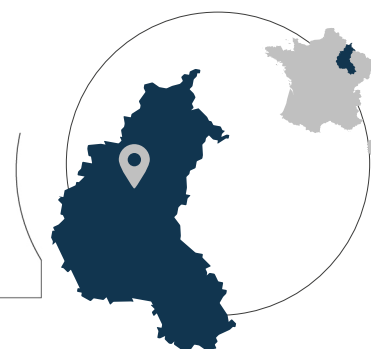
Colore Colore rosa ciliegia intenso con vivaci riflessi color lampone.

Profumo Al naso inizia con un bouquet delicato e matura di frutti rossi come ciliegie, fragoline di bosco, ribes rosso e nero e mirtilli. Successivamente emergono aromi di amarene e liquirizia, mandorla, melograno e fiori come la rosa e la peonia.

Sapore Il sorso è consistente, fruttato e succoso, con un finale che ricorda la nocciola: uno Champagne fresco e cremoso.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a taglieri di salumi e anche con hamburger. Ottimo insieme a dessert come la pavlova alle fragole o gelatina di Champagne con sorbetto.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

