

Leclerc Briant

ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 89% Chardonnay, 11% Pinot Noir

Vinificazione Lo Chardonnay viene parzialmente vinificato in legno e una parte di Pinot Noir proveniente da Les Riceys viene vinificato in rosso.

Dosaggio 3,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 30 mesi, 39 mesi per la Magnum

NOTE ORGANOLETTICHE

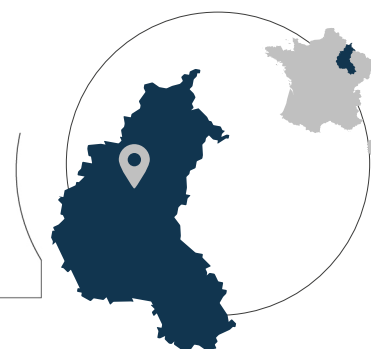
Colore Colore rosa salmone luminoso, con riflessi rosa pallido intensi e profondi.

Profumo Al naso inizialmente spiccano note di fragola, lampone e frutto della passione, che lasciano poi spazio a ricordi floreali di peonia, papavero e rosa uniti a un sottile rimando all'albicocca.

Sapore Al palato è succoso e fruttato, con un'acidità ben integrata legata a sentori di limone e pomelo che porta equilibrio.

Abbinamenti Si abbina al meglio a piatti di pesce come una tartare tonno e avocado e a pasta al pesto. Ottimo anche con una cheesecake al mascarpone e fragole.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

