

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

