

Leclerc Briant

RÉSERVE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 42% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 25% Meunier

Dosaggio 2,5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 30 mesi, 42 mesi per la mezza bottiglia, 70 mesi per la Magnum, 94 mesi per la Jeroboam.

NOTE ORGANOLETTICHE

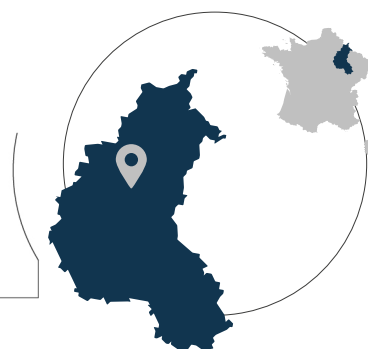
Colore Colore giallo pallido con riflessi paglierini luminosi.

Profumo Al naso si avvertono aromi di pasticceria e spezie orientali unite a pasta di mandorle e praline.

Sapore Il sorso è fresco e pulito: ha un frutto carnoso e croccante sostenuto da una bella acidità citrica.

Abbinamenti Perfetto all'aperitivo, si accompagna perfettamente con la cucina fusion a base di maiale o agnello e con formaggi come il Comté.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

