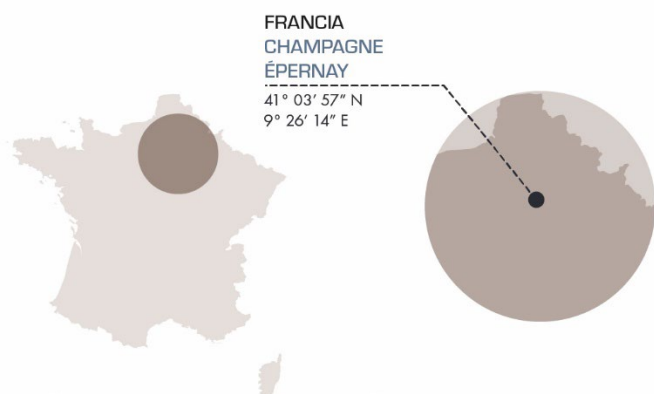


LECLERC BRIANT  
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*



FRANCIA  
CHAMPAGNE  
ÉPERNAY  
41° 03' 57" N  
9° 26' 14" E

1872  
ANNO DI  
FONDAZIONE  
1872

VITIGNI  
CHARDONNAY / PINOT  
NOIR / MEUNIER

ESTENSIONE  
TERRITORIO  
14 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
200.000



**DENOMINAZIONE**  
AOC Champagne

**VITIGNO**  
100% Pinot Noir

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO**  
10-12°C

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne

**DOSAGGIO**  
3,3 gr/l, Extra Brut

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosa ciliegia intenso con vivaci riflessi color lampone. 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. 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.

**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO**

Il Pinot Noir subisce una macerazione di 2 giorni.

**MESI SUI LIEVITI**  
75

Visconti 43 S.p.a.  
Via Azzone Visconti 43,  
20900 Monza MB  
Tel (+39)039 9194365  
visconti43.it  
info@visconti43.it