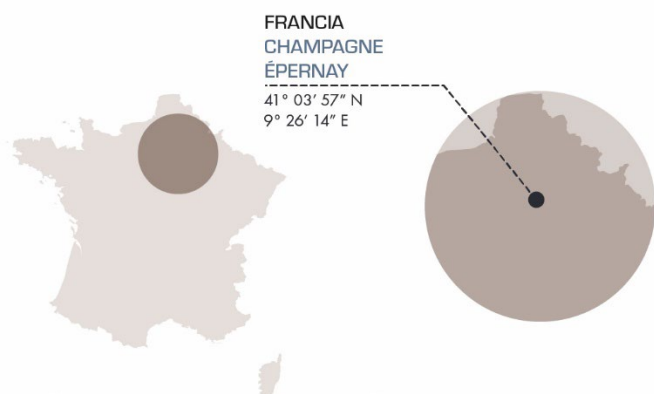


LECLERC BRIANT  
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

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% Chardonnay

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

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne

**DOSAGGIO**  
2,2 gr/l, Extra Brut

**NOTE DEGUSTATIVE**

Alla vista ha un colore giallo pallido con riflessi verdi e un perlage sottile e ricco. Al naso spiccano note di limone e fiori bianchi. Il sorso è estremamente delicato ed evanescente, con una leggera sapidità e un finale finissimo.

**ABBINAMENTI**

Perfetto insieme a crudi di mare e crostacei.

**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO**

Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi parzialmente svolto in legno (40%).

**MESI SUI LIEVITI**

67 mesi sui lieviti

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