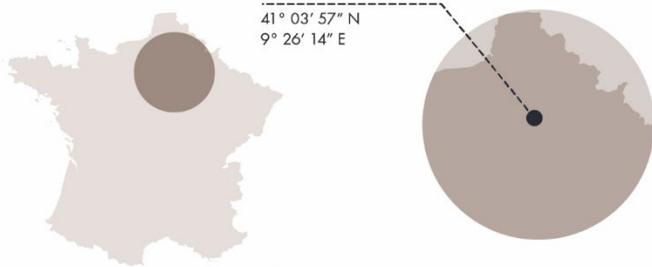


LECLERC BRIANT  
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

BLANC DE MEUNIERS

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% Meunier

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

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne

**DOSAGGIO**  
1,8 gr/l, Extra Brut

**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO**

Vinificazione e successivo  
affinamento di 9 mesi in  
legno.

**MESI SUI LIEVITI**  
79 mesi

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo dorato con brillanti riflessi più chiari. Il naso è fresco e vivace, con note di mandarino, kumquat, ananas e susina e con ricordi di anice stellato, fegolo, pistacchio, lampone e ciliegia. Al palato sviluppa una struttura fruttata, sottolineata da un'acidità agrumata. Emergono chiaramente sfumature sapide e aromatiche con una bella succosità e una delicata morbidezza.

**ABBINAMENTI**

Si abbina al meglio a ricette a base di agrumi, come un'orata con salsa al latte di cocco, agrumi e zafferano, accompagnata da una mousseline di carote delle sabbie.

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