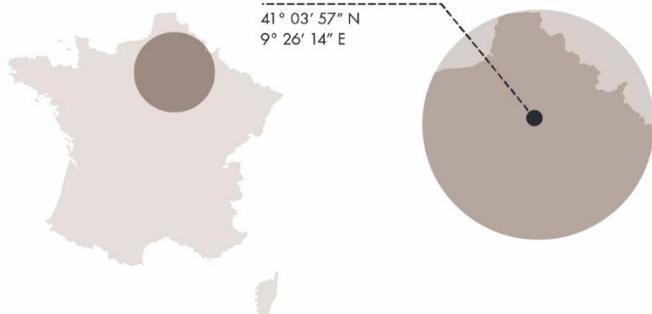


LECLERC BRIANT
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

LES BASSES PRIÈRES

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
80% Pinot Noir, 20%
Chardonnay

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**
10-12°C

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne. Vigneto nel
Premier Cru di Hautvillers

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato pallido con riflessi verdi. Al naso è calcareo, con note di liquirizia, sambuco, limone e mela. Il palato è pieno e fruttato, materico e caratterizzata da una bella succosità.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a carni come l'entrecôte con salsa al pepe, ma si sposa anche con polpette vegetariane a base di pane integrale, menta dolce, aglio e salsa di pomodoro.

**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO**

Vinificazione e
affinamento di 9 mesi in
legno.

MESI SUI LIEVITI
63 mesi sui lieviti

DOSAGGIO
1,5 gr/l, Extra Brut

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