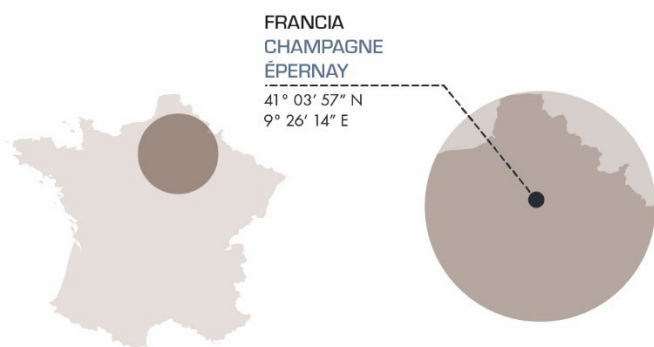


LECLERC BRIANT
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CUVÉE DIVINE DEMI-SEC

CHAMPAGNE
LECLERC BRIANT
Épernay, France



1872
ANNO DI FONDAZIONE
1872

VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / MEUNIER

ESTENSIONE TERRITORIO
14 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
200.000



DENOMINAZIONE
AOC Champagne

VITIGNO
50% Meunier, 30% Pinot Noir,
20% Chardonnay

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12°C

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne

DOSAGGIO
32 gr/l, Demi-Sec

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato con riflessi verde topazio. Il naso insiste su note di pasticceria: evoca frutta gialla ed esotica con crema, meringa fresca, susina candita e burro fuso. Il sorso è un blend perfetto di freschezza e delicatezza, con una ricchezza gastronomica e un finale raffinato.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti agrodolci, come maiale con ananas e rosmarino, così come a dessert eleganti, tra cui financier all'albicocca o tatin di mango.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Prodotto attraverso il sistema solera, con un'annata base e un'aggiunta di altre annate.

MESI SUI LIEVITI
138 mesi sui lieviti

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