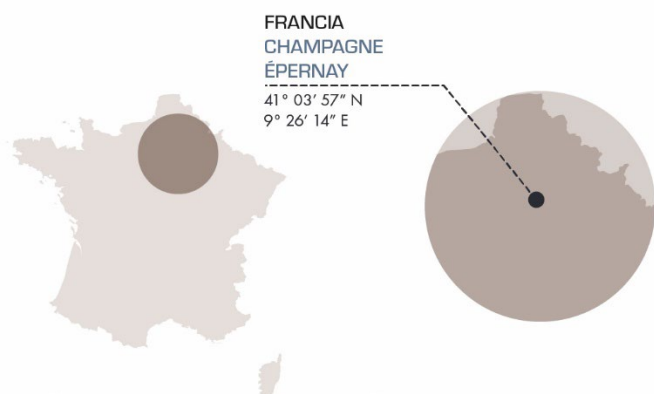


LECLERC BRIANT
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CUVÉE 150ÈME ANNIVERSAIRE

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
50% Meunier,
50% Chardonnay

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**
10-12°C

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne

DOSAGGIO
2 gr/l, Extra Brut

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso è suadente, cremoso e sfaccettato. Spiccano note di zenzero, fiori d'arancio, miele, pane tostato e vaniglia. Al palato è fruttato, polposo e avvolgente, con un'acidità agrumata ben equilibrata. Il finale è intenso e agrumato.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a piatti ricchi e raffinati come parmentier d'anatra con succo di barbabietola cotta o quasi di vitello con funghi porcini. Per un abbinamento dolce, è ideale con una ganache croccante al cioccolato fondente amaro-dolce.

**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO**

Prodotto con il 10% di
Champagne Le Chèvres
Pierreuses.

MESI SUI LIEVITI
79 mesi sui lieviti

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