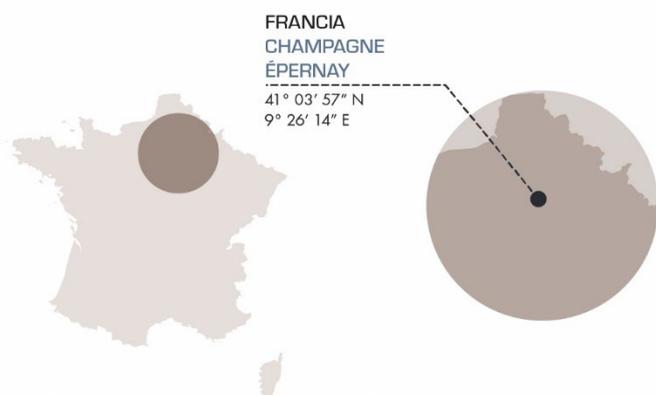


LECLERC BRIANT  
ÉPERNAY / CHAMPAGNE



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

GRAND BLANC

CHAMPAGNE  
LECLERC BRIANT  
Épernay, France



**DENOMINAZIONE**  
AOC Champagne

**VITIGNO**  
100% Chardonnay

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
10-12°C

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne. Vigneti Grand Cru della Côte des Blancs

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

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore giallo dorato con riflessi verdi. Il naso regala note di pasticceria, con sentori di vaniglia, pane tostato, burro e pistacchio che si evolvono in aromi di verbena, pera e crème fraîche. Al palato l'attacco è fresco e pulito, cremoso. Emerge una vivacità gessosa che conferisce tensione e una leggera sapidità.

**ABBINAMENTI**  
Perfetto per accompagnare il cibo, adatto a una grande varietà di cucine creative. Si sposa particolarmente bene con coda di rospo, risotto e funghi cremosi.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno

**MESI SUI LIEVITI**  
74 mesi sui lieviti