

Leclerc Briant

AVIZE GRAND CRU

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Avize.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Vinificazione e affinamento in legno di 9 mesi.

Dosaggio 2,6 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 42 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

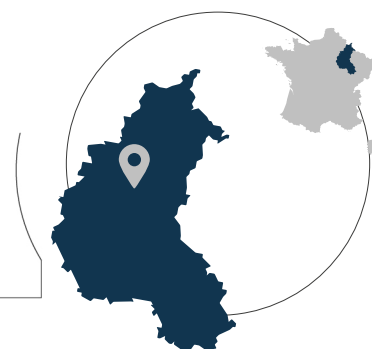
Colore Colore paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo Al naso è nitido e raffinato, con note di agrumi, fiori bianchi e gesso, accompagnate da leggere sfumature di crosta di pane

Sapore Teso e molto preciso, con acidità vibrante e struttura elegante; finale lungo, sapido e marcatamente minerale.

Abbinamenti Perfetto con crudi di mare, carpacci di pesce e piatti eleganti a base di pesce.

Temperatura di servizio 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,
MEUNIER

