

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**

Epernay, France

## Cuvée Abyss

### Unique et énergique

*"Abyss nous plonge dans un univers où le terrestre rejoint l'aérien et le marin, véritable synthèse vibrante du vivant"*

### ASSEMBLAGE ET ELABORATION

1/3 Pinot Meunier

1/3 Pinot Noir

1/3 Chardonnay

Vendange 2017 - Tirage : Juillet 2018

Dégorgement : Juillet 2021

Immersion : Septembre 2021

Durée d'immersion 10 mois

Dosage : Zéro

### RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

### LES SENS



**À l'œil :** Le Champagne se pare d'une robe délicate aux teintes dorées rehaussée par de profonds reflets d'un jaune lumineux.



**En bouche :** Le Champagne dévoile une matière fruitée et citronnée rehaussée par une minéralité et une salinité iodée qui lui confèrent de la profondeur.



**Au nez :** The Champagne shows a rare quintessence between a solar and concentrated fruity substance, and an integral freshness with a spicy nuance. It expresses notes reminiscent of hot apple, quince and iodine.



**À la dégustation :** Le Champagne montre une douce harmonie entre un concentré d'essence fruitée solaire, et une fraîcheur intrinsèque aux nuances épicées. Il exprime des notes rappelant la pomme chaude.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille



FR-BIO-01

