CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Épernay, France



Cuvée Abyss

Puissance et harmonie

"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 2018
Dégorgement : Hiver 2022
Immersion : Été 2022
Durée d'immersion 12 mois

Dosage : Zéro
Vin biologique et Vegan

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

LES SENS

À l'œil : Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux, satiné et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille vif.

Au nez : Il oscille entre la formidable sensation de maturité fruitée et des notes plus marines d'embruns, portant des accents mentholés. Après aération, le champagne distille avec précision des notes de citron et de pomme chaude

En bouche : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée intégrée et rayonnante.

À la dégustation : Une cuvée marquée par l'influence d'un millésime à forte luminosité, qui opère une relation intime avec un fond de vin à forte puissance d'évocation marine.

CONDITIONNEMENT

Bouteille
Magnum
Jéroboam
Mathusalem
Salmanazar

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01

Champagne Leclerc Briant - 67, Chemin de la Chaude Ruelle - 51200 Épernay - Tel : 03.26.54.45.33
info@leclercbriant.com - www.leclercbriant.com - @champagneleclercbriant