

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Blanc de Meuniers

Raffinement et caractère

*"Un 100% Pinot Meunier vinifié sous bois,
minéral, pulpeux et généreux "*



ASSEMBLAGE ET ELABORATION

100% Pinot Meunier Premier Cru
Vendanges 2016 – Tirage : Juillet 2017
Dégorgement : À partir de Février 2022
Vinifié et élevé 9 mois en fût de chêne
Certification AB et Vegan

Dosage : 3g/l (Brut Zéro)

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

LES SENS



À l'œil : Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle intense et d'un bel éclat.



En bouche : Il développe une matière fruitée soulignée par une acidité orangée et de fruits charnus. Il livre ses nuances sapides et aromatiques avec de la jutosité et du fondant.



Au nez : Il se montre frais et relevé, exprimant des notes de mandarine, de kumquat, d'ananas, de mirabelle, avec des accents de badiane, de tilleul, de pistache, de framboise, de cerise.



À la dégustation : Il sublimerait toutes vos déclinaisons de plats aux agrumes tels qu'une Dorade royale, sauce au lait de coco, agrumes et safran, mousseline de carottes des sables.

CONDITIONNEMENT

Bouteille



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