

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France



Premier Cru Extra Brut

Précision et convivialité

"Une cuvée de précision, à la finale fondante et savoureuse, aussi à l'aise pour accompagner un apéritif que des plats de gastronomie"

ASSEMBLAGE ET ELABORATION

70% Pinot Noir

15% Pinot Meunier

15% Chardonnay

Vendange 2014 – Tirage: Juillet 2015

Dégorgement à partir de Novembre 2018

Dosage : 2g/litre

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

LES SENS



À l'œil : Le Champagne arbore une robe à l'aspect lumineux, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille à nuance argentée.



En bouche : L'équilibre est associé à une sensation de fraîcheur et de précision aromatique qui renforce le plaisir accessible et gourmand.



Au nez : Il exprime des notes pâtisseries rappelant la brioche et la noisette grillée. L'aération révèle des notes plus iodées et fruitées de reine-claude et de pomme chaude.



À la dégustation : Il sublimer vos plats à base de produits de la mer crus ou cuits tels que les huîtres, saumon fumé, gambas ou saint-pierre. Il s'accorde aussi avec les fromages crémeux.

Les notes reçues en 2020 :

Decanter **90** /100

RVF **16,5** /20

Bettane et Desseauve **17** /20

CONDITIONNEMENT

Bouteille
Magnum
Jéroboam

