

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Réserve Brut

Gourmandise et fraîcheur

"Il incarne avec énergie la notion d'assemblage par ses nuances remarquables aussi bien aromatiques que tactiles"



ASSEMBLAGE ET ELABORATION

40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier
20% Chardonnay
Vendanges 2018 - Tirage : Juillet 2019
Dégorgement : À compter de Février 2022
Vin biologique

Dosage : 4,5 g/l (Extra-Brut)

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

LES SENS



À l'oeil : Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair et profonds dans le verre.



En bouche : Souplesse et fraîcheur. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée bien tendue.



Au nez : Le premier nez évoque l'univers pâtissier et celui des épices orientales, véritable moment d'évasion véhiculé par des notes de pâte d'amande, de pralin et d'épices.



À la dégustation : Il accomplira une vocation apéritive et festive, tout en révélant sa profondeur sur des plats de style fusion food à base de porc, d'agneau ou de comté.

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille
Bouteille
Magnum
Jéroboam
Mathusalem
Salmanazar



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