



Réserve Extra Brut

“ Il incarne avec énergie la notion d’assemblage par des nuances remarquables aussi bien aromatiques que tactiles. ”

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France

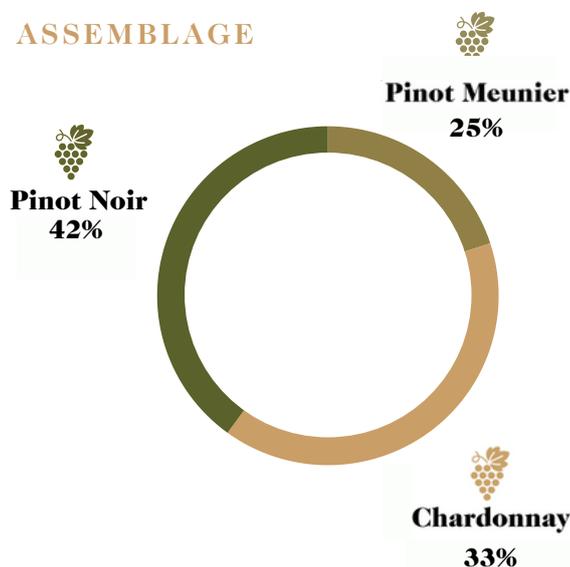
Réserve Extra Brut



FR-BIO-01



ASSEMBLAGE



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.

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.

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

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.

ELABORATION

Vendanges 2020 - Tirage : Juillet 2021
Dégorgement : À compter de Août 2022
Vin biologique
Dosage: 4,5 g/L

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

CONDITIONNEMENT

Demi-bouteille	Jéroboam
Bouteille	Mathusalem
Magnum	Salmanazar



Marque de l'année 2022

