

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Epernay, France

Rosé Extra Brut

Délicatesse et légèreté

"Un rosé d'une grande légèreté, offrant à la fois vinosité et nuances aromatiques, idéal pour les apéritifs estivaux."



ASSEMBLAGE ET ELABORATION

93% Chardonnay
7% Pinot Noir vinifié en rouge et élevé en barrique
Vendanges 2019 - Tirage : Juin 2020
Dégorgement : À compter de Avril 2022
Vin biologique

Dosage : 3,5g/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 assez fluide, de couleur rose saumoné soutenu avec des reflets rose pâle intense d'un éclat profond.



En bouche : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait, soutenue par une acidité citronnée et de pomelo, bien intégrée. L'ensemble bénéficie d'un équilibre harmonieux.



Au nez : Au premier nez des parfums de fraise, fruits de la passion ou encore la framboise. L'aération du Champagne révèle des notes plus florales avec des parfums de pivoine, de coquelicot et de rose fraîche, mêlés à des notes d'abricot frais



À la dégustation : Il sublimera vos plats à base de poisson tels qu'un tartare de thon et d'avocat, tagliatelles au pistou.

Il s'accorde également parfaitement avec un cheese-cake au mascarpone et à la gelée de fraise.

CONDITIONNEMENT

Bouteille
Magnum



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