

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT

**CHAMPAGNE A.O.C. CUVEÉ 150^{ÈME} ANNIVERSAIRE
BRUT ZÉRO**



UVAGGIO

50% Meunier; 50% Chardonnay

VENDEMMIA

Vendemmia 2014, in assemblaggio con 10% del Cru Chèvres Pierreuses 2010, 2009 e 2008 Edizione limitata creata per i 150 anni della Maison Leclerc Briant

PERLAGE

Fine, che alimenta una mousse abbondante coronando l'insieme in ricchezza e freschezza

DATI ANALITICI

12% vol - dosaggio: 2 gr/l

VISTA

Giallo paglierino carico, dall'aspetto luminoso, satinato ed intenso

PERLAGE

È animato da bolle fini e luminose che formano un colletto delicato. La sensazione visiva annuncia un vino fresco e ricco.

OLFATTO

Da subito evidenzia note cremose e morbide, fiori d'arancio, miele e pane tostato

GUSTO

Molto ricca la presenza di note fruttate. Champagne polposa e soffice, condotto da una tensione acida agrumata di zesta di limone. Equilibrio armonioso che lo rende uno Champagne dalla stoffa gastronomica, dalla lunga persistenza finale, intensa e raffinata

ABBINAMENTO

Trova l'accordo ideale con piatti a base di carni bianche, come una classica Parmentier d'anatra. Grande compagno accostato ai funghi porcini