



VISCONTI43

# LECLERC BRIANT

Schede tecniche

CHAMPAGNE

**LECLERC  
BRIANT**

*Epernay, France*

Leclerc Briant

# RÉSERVE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 42% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 25% Meunier

**Dosaggio** 2,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 30 mesi, 42 mesi per la mezza bottiglia, 70 mesi per la Magnum, 94 mesi per la Jeroboam.

## NOTE ORGANOLETTICHE

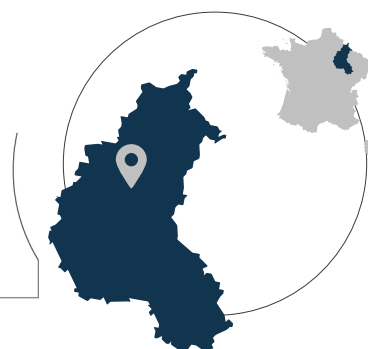
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi paglierini luminosi.

**Profumo** Al naso si avvertono aromi di pasticceria e spezie orientali unite a pasta di mandorle e praline.

**Sapore** Il sorso è fresco e pulito: ha un frutto carnoso e croccante sostenuto da una bella acidità citrica.

**Abbinamenti** Perfetto all'aperitivo, si accompagna perfettamente con la cucina fusion a base di maiale o agnello e con formaggi come il Comté.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 89% Chardonnay, 11% Pinot Noir

**Vinificazione** Lo Chardonnay viene parzialmente vinificato in legno e una parte di Pinot Noir proveniente da Les Riceys viene vinificato in rosso.

**Dosaggio** 3,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 30 mesi, 39 mesi per la Magnum

## NOTE ORGANOLETTICHE

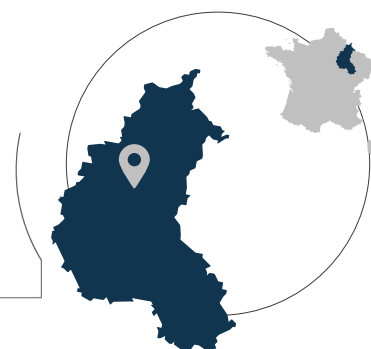
**Colore** Colore rosa salmone luminoso, con riflessi rosa pallido intensi e profondi.

**Profumo** Al naso inizialmente spiccano note di fragola, lampone e frutto della passione, che lasciano poi spazio a ricordi floreali di peonia, papavero e rosa uniti a un sottile rimando all'albicocca.

**Sapore** Al palato è succoso e fruttato, con un'acidità ben integrata legata a sentori di limone e pomelo che porta equilibrio.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio a piatti di pesce come una tartare tonno e avocado e a pasta al pesto. Ottimo anche con una cheesecake al mascarpone e fragole.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# ROSÉ DE SAIGNÉE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Vinificazione** Il Pinot Noir subisce una macerazione di 2 giorni

**Dosaggio** 3,3 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 75 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

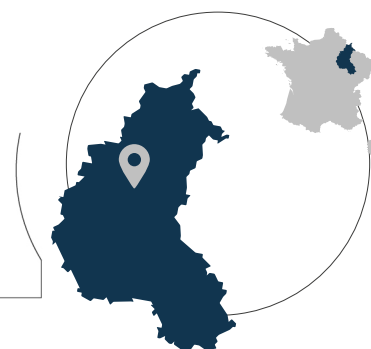
**Colore** Colore rosa ciliegia intenso con vivaci riflessi color lampone.

**Profumo** Al naso inizia con un bouquet delicato e matura di frutti rossi come ciliegie, fragoline di bosco, ribes rosso e nero e mirtilli. Successivamente emergono aromi di amarene e liquirizia, mandorla, melograno e fiori come la rosa e la peonia.

**Sapore** Il sorso è consistente, fruttato e succoso, con un finale che ricorda la nocciola: uno Champagne fresco e cremoso.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a taglieri di salumi e anche con hamburger. Ottimo insieme a dessert come la pavlova alle fragole o gelatina di Champagne con sorbetto.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# MILLÉSIME

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, 3 vigneti classificati Grand Cru.

**Vitigno** 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi parzialmente svolto in legno (40%).

**Dosaggio** 1,8 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 53 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

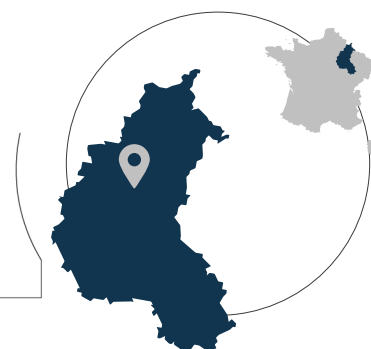
**Colore** Colore giallo brillante con riflessi giallo paglierino luminosi.

**Profumo** Al naso rivela una combinazione di aromi armoniosa: emergono note di caprifoglio, pane tostato, burro fuso, mandorle tostate, miele e torrone.

**Sapore** Al palato la texture è setosa, elegante ed equilibrata: il sorso si intensifica progressivamente, culminando in un finale speziato.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio a salmone affumicato, carni bianche e crostacei.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# BLANC DE BLANCS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi parzialmente svolto in legno (40%).

**Dosaggio** 2,2 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 67 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

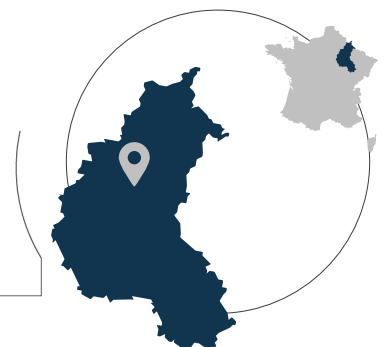
**Colore** Alla vista ha un colore giallo pallido con riflessi verdi e un perlage sottile e ricco.

**Profumo** Al naso spiccano note di limone e fiori bianchi.

**Sapore** Il sorso è estremamente delicato ed evanescente, con una leggera sapidità e un finale finissimo.

**Abbinamenti** Perfetto insieme a crudi di mare e crostacei

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# BLANC DE MEUNIER

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 100% Meunier

**Vinificazione** Vinificazione e successivo affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1,8 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 79 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

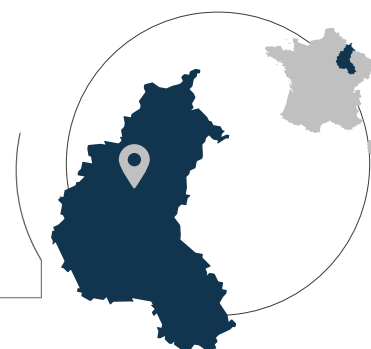
**Colore** Colore giallo dorato con brillanti riflessi più chiari

**Profumo** Il naso è fresco e vivace, con note di mandarino, kumquat, ananas e susina e con ricordi di anice stellato, tiglio, pistacchio, lampone e ciliegia.

**Sapore** Al palato sviluppa una struttura fruttata, sottolineata da un'acidità agrumata. Emergono chiaramente sfumature sapide e aromatiche con una bella succosità e una delicata morbidezza.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio a ricette a base di agrumi, come un'orata con salsa al latte di cocco, agrumi e zafferano, accompagnata da una mousseline di carote delle sabbie.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CUVÉE DIVINE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 50% Pinot Noir, 50% Meunier

**Vinificazione** Prodotto con il 10% di Champagne Le Chèvres Pierreuses.

**Dosaggio** 2 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 104 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

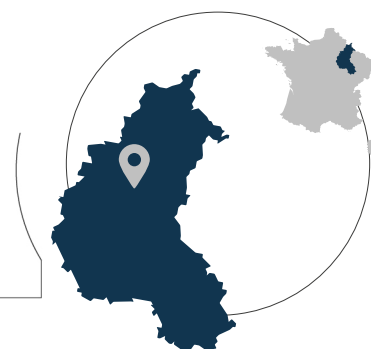
**Colore** Colore giallo dorato luminoso.

**Profumo** Al naso sono preponderanti le note di frutta, con limone, uva candita, pera e mela Granny Smith in evidenza, accompagnate da ricordi terrosi e affumicati. Successivamente emergono sentori di mora, mandorla, lime, peonia, miele, fragolina di bosco, pesca, pepe, muschio e liquirizia.

**Sapore** Il sorso è ricco, diretto e cremoso. È uno Champagne fruttato e croccante, con il limone ben presente insieme al pomelo. Nel suo equilibrio ha una nota umami decisamente gastronomica.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti raffinati di pesce e formaggi, come San Pietro arrosto con patate ripiene e crema al tartufo, blanquette di pollo con asparagi o uovo perfetto con crema di crescione.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CUVÉE DIVINE DEMI-SEC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 50% Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**Vinificazione** Prodotto attraverso il sistema solera, con un'annata base e un'aggiunta di altre annate.

**Dosaggio** 32 gr/l, Demi-Sec

**Affinamento sui lieviti** 138 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

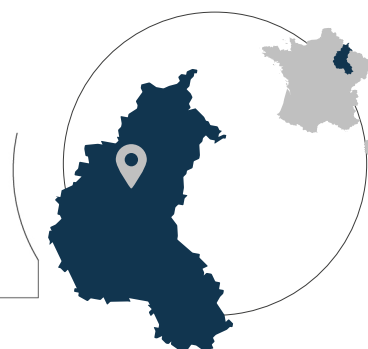
**Colore** Colore giallo dorato con riflessi verde topazio.

**Profumo** Il naso insiste su note di pasticceria: evoca frutta gialla ed esotica con crema, meringa fresca, susina candita e burro fuso.

**Sapore** Il sorso è un blend perfetto di freschezza e delicatezza, con una ricchezza gastronomica e un finale raffinato

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti agrodolci, come maiale con ananas e rosmarino, così come a dessert eleganti, tra cui financier all'albicocca o tatin di mango.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# LES CARELLES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Nel Grand Cru di Mesnil-sur-Oger in una parcella di 0,22 ha, tra i 162 e i 168 metri d'altezza e con esposizione a sud/sud est.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione svolta per il 100% in legno.

**Dosaggio** 0,64 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 60 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

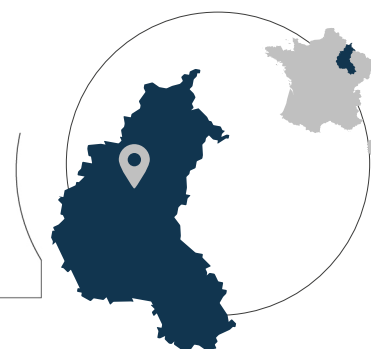
**Colore** Colore giallo dorato luminoso.

**Profumo** Al naso emerge una componente fruttata aperta e compatta, con in evidenza pera bianca, pesca, gelsomino e fiori.

**Sapore** Al palato spicca la purezza del sorso, che si unisce a una profondità densa e tattile che non rinuncia a una bella tensione. Il gesso è presente ed perfettamente integrato nella sua eleganza.

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a ricette di maiale, così come a piatti con crostacei e pesci grassi.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# DERRIÈRE LES CLOS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Nel Grand Cru di Mailly in una parcella di 0,34 ha, tra i 172 e i 177 metri d'altezza e con esposizione da sud ovest a sud.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Vinificazione** Vinificazione svolta per il 100% in legno.

**Dosaggio** 1,73 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 57 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

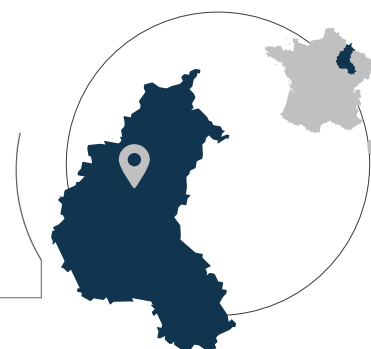
**Colore** Colore giallo dorato luminoso.

**Profumo** Al naso spicca il muschio, la mela e le mandorle, con una ricordo di camomilla sullo sfondo.

**Sapore** Il sorso è denso ma leggero: rimanda alla millefoglie con un'elegante sensazione di pasticceria con tocchi di sale. Il finale è lungo e ben definito, con un bella scia minerale..

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a piatti di carne di maiale ma anche a ricette di mare con salmone e crostacei.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# LES MONTS FERRÉS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne. Vigneto nel Premier Cru di Vertus.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1,4 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 57 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

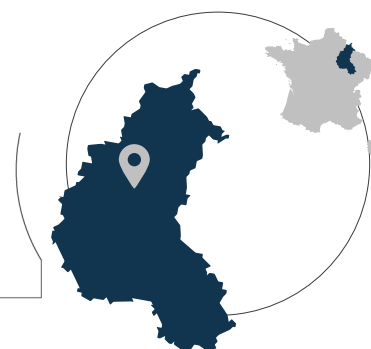
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi giallo limone.

**Profumo** Il naso presenta aromi sottili e concentrati: dalle bollicine salgono note di limone, pane tostato, fiori d'acacia e chiodi di garofano seguiti da sfumature di pesca bianca e mela cotogna.

**Sapore** Al palato è morbido e delicato, con una bella cremosità. Le componenti fruttate e succose sono sostenute da un'acidità agrumata ben integrata.

**Abbinamenti** Si abbina al meglio a piatti complessi di mare.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# LES TROIS CLOCHERS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vigneto di 0,4 ha nel Premier Cru di Villers-Allerand.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1,7 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 60 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

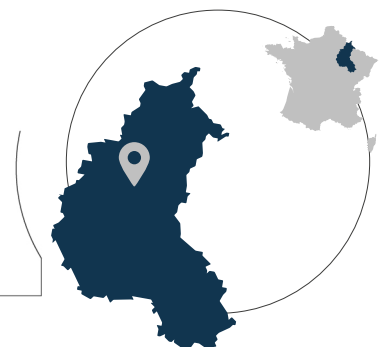
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Al naso è da subito ricco e concentrato, con ricordi di tiglio, erba cipollina, verbena, limone e bergamotto. Successivamente emergono crescione, pompelmo, uva e menta piperita.

**Sapore** Il sorso è morbido e rinfrescante, con una consistenza cremosa. È fruttato e polposo, con una leggera acidità agrumata che dona volume e carattere. Le sfumature legnose si integrano perfettamente nel finale fruttato.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a lasagne vegetariane, a un croccante Saint-Marcellin con miele e rucola e a un Gravlax di orata marinato con erbe e fiori.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# LES BASSES PRIÈRES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vigneto di 0,4 ha nel Premier Cru di Hautvillers.

**Vitigno** 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 63 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

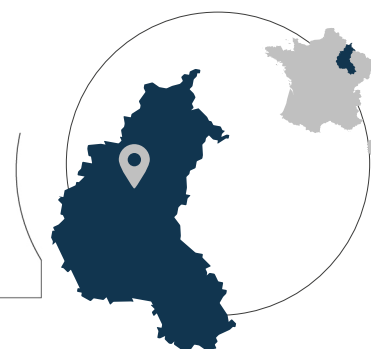
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Al naso è calcareo, con note di liquirizia, sambuco, limone e mela.

**Sapore** Il palato è pieno e fruttato, materico e caratterizzata da una bella succosità.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a carni come l'entrecôte con salsa al pepe, ma si sposa anche con polpette vegetariane a base di pane integrale, menta dolce, aglio e salsa di pomodoro.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CUVÉE 150<sup>ÈME</sup> ANNIVERSAIRE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 50% Meunier, 50% Chardonnay

**Vinificazione** Prodotto con il 10% di Champagne Le Chèvres Pierreuses.

**Dosaggio** 2 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 79 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

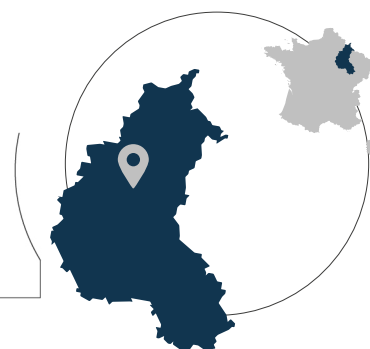
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi verdi.

**Profumo** Al naso è suadente, cremoso e sfaccettato. Spiccano note di zenzero, fiori d'arancio, miele, pane tostato e vaniglia.

**Sapore** Al palato è fruttato, polposo e avvolgente, con un'acidità agrumata ben equilibrata. Il finale è intenso e agrumato.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente a piatti ricchi e raffinati come parmentier d'anatra con succo di barbabietola cotta o quasi di vitello con funghi porcini. Per un abbinamento dolce, è ideale con una ganache croccante al cioccolato fondente amaro-dolce.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# GRAND BLANC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Vigneti Grand Cru della Côte des Blancs.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento di 9 mesi in legno.

**Dosaggio** 1 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 74 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

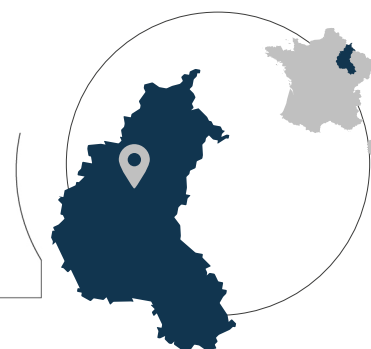
**Colore** Colore giallo dorato con riflessi verdi.

**Profumo** Il naso regala note di pasticceria, con sentori di vaniglia, pane tostato, burro e pistacchio che si evolvono in aromi di verbena, pera e crème fraîche.

**Sapore** Al palato l'attacco è fresco e pulito, cremoso. Emerge una vivacità gessosa che conferisce tensione e una leggera sapidità.

**Abbinamenti** Perfetto per accompagnare il cibo, adatto a una grande varietà di cucine creative. Si sposa particolarmente bene con coda di rospo, risotto e funghi cremosi.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CUVÉE ABYSS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Meunier

**Vinificazione** Affinamento 12 mesi sott'acqua.

**Dosaggio** 1,63 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 40 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

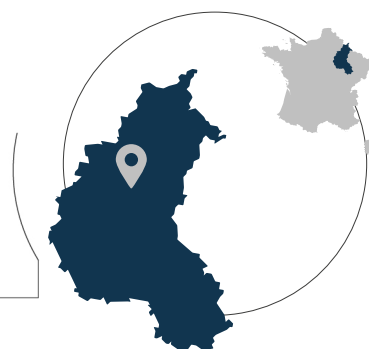
**Colore** Colore giallo pallido con riflessi paglierino.

**Profumo** Al naso ha una maturità fruttata e note marittime di salsedine, con sfumature di mentolo. Successivamente emergono sentori di limone e mela calda.

**Sapore** Al palato è polposo e vellutato, fruttato e agrumato.

**Abbinamenti** Si abbina a crudités di mare e piatti di pesce con salse agrumate.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CUVÉE ABYSS ROSÉ

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne

**Vitigno** 82% Chardonnay, 18% Pinot Noir

**Vinificazione** Lo Chardonnay è parzialmente vinificato in legno. Il Pinot Noir da Les Riceys è vinificato in rosso. 11 mesi di affinamento sott'acqua.

**Dosaggio** 3,5 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 24 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

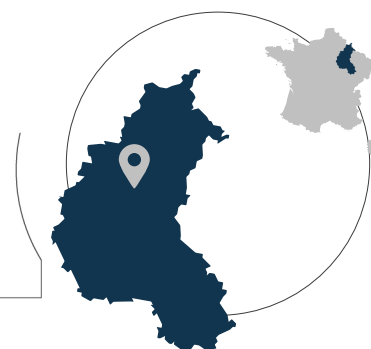
**Colore** Colore rosso-ambrato.

**Profumo** Al naso emergono note iodate che si fondono con agrumi e frutti di bosco. Successivamente spiccano sentori di viola, pistacchio e biscotto.

**Sapore** Il sorso è finemente cremoso, con la materia della frutta secca che si unisce alla salinità marina.

**Abbinamenti** Si abbina a preparazione complesse di crostacei e carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# CHÂTEAU D'AVIZE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, nel Grand Cru di Avize. Le vigne sono state piantate nel 1968 e si trovano in 3 parcelle esposte a est-nord-est, 4 esposte a nord-nord-est e 2 a sud-sud-est. Altitudine: tra i 131 e i 143 metri.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento in legno di 9 mesi.

**Dosaggio** 2,3 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 9 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

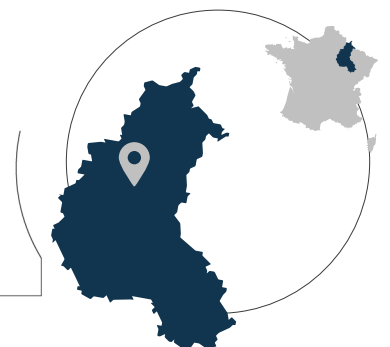
**Colore** Colore giallo intenso, vivo e profondo, con perlage fine e vivace.

**Profumo** Il naso è elegante e affascinante: il bouquet si apre con note floreali su uno sfondo tostato. Fiori di acacia, iris, violetta e ranuncolo si uniscono a sfumature marine, mentolate e di liquirizia. Con l'aerazione, il profilo aromatico evolve verso toni più fruttati di pesca bianca, albicocca fresca, limone candito e mandorla fresca, per poi approfondirsi in note più calde di affumicato, anacardo, nocciola tostata e brioche.

**Sapore** Il sorso rivela una trama fruttata polposa e setosa, sostenuta da una fresca acidità agrumata ben integrata. Il finale, con la sua sottile amarezza nobile, si posa delicatamente sul palato, offrendo una sapidità salina e umami che si integra con il ritorno aromatico sfumato e slanciato.

**Abbinamenti** canapé di foie gras e mango arrosto, a un'insalata di gamberi agrumata con frutto della passione e coriandolo, oppure ad un'aragosta alla griglia con burro verde all'anice e gratin di finocchi.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# LES CHAPOTTES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, in una singola parcella di 0,49 ettari a Mardeuil, nella Vallée de la Marne

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione svolta per il 100% in legno.

**Dosaggio** 1,9 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 66 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

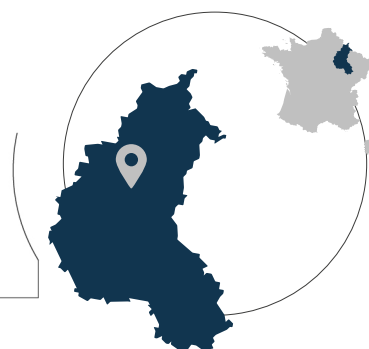
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso è elegante e preciso, con note di agrumi, mela fresca e fiori bianchi, accompagnate da sfumature tostate e leggermente burrose.

**Sapore** Teso e verticale, con acidità viva e struttura cremosa; chiude lungo su richiami agrumati e una sottile impronta minerale, asciutto.

**Abbinamenti** Perfetto con crudi di mare e crostacei, ma si esprime bene anche con piatti delicati a base di pesce o carni bianche.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER



Leclerc Briant

# AVIZE GRAND CRU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Champagne, Côte des Blancs, nel Grand Cru di Avize.

**Vitigno** 100% Chardonnay

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento in legno di 9 mesi.

**Dosaggio** 2,6 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 42 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

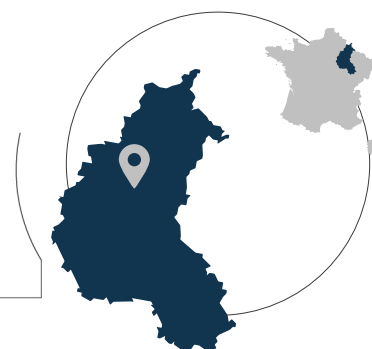
**Colore** Colore paglierino brillante con riflessi dorati.

**Profumo** Al naso è nitido e raffinato, con note di agrumi, fiori bianchi e gesso, accompagnate da leggere sfumature di crosta di pane

**Sapore** Teso e molto preciso, con acidità vibrante e struttura elegante; finale lungo, sapido e marcatamente minerale.

**Abbinamenti** Perfetto con crudi di mare, carpacci di pesce e piatti eleganti a base di pesce.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

