

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

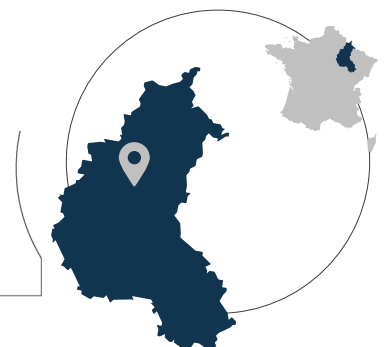
**Colore** Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

**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

