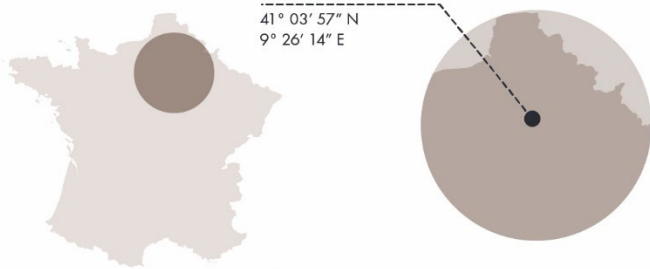


LECLERC BRIANT
ÉPERNAY / CHAMPAGNE

RÉSERVE EXTRA BRUT

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**
Épernay, France

FRANCIA
CHAMPAGNE
ÉPERNAY
41° 03' 57" N
9° 26' 14" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1872



VITIGNI
CHARDONNAY / PINOT
NOIR / MEUNIER



ESTENSIONE
TERRITORIO
14 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000



DENOMINAZIONE

AOC Champagne

VITIGNO

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

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

10-12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Champagne

DOSAGGIO

2,5 gr/l, Extra Brut

MESI SUI LIEVITI

30 mesi
42 mesi per la mezza bottiglia
70 mesi per la Magnum
94 mesi per la Jeroboam

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo pallido con riflessi paglierini luminosi. Al naso si avvertono aromi di pasticceria e spezie orientali unite a pasta di mandorle e praline. 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.

Visconti 43 S.p.a.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)039 9194365
visconti43.it
info@visconti43.it