

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

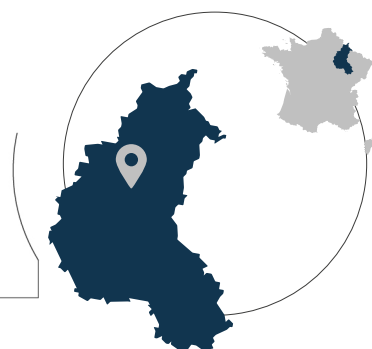
Colore Colore giallo intenso, vivo e profondo, con perlage fine e vivace.

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

