CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

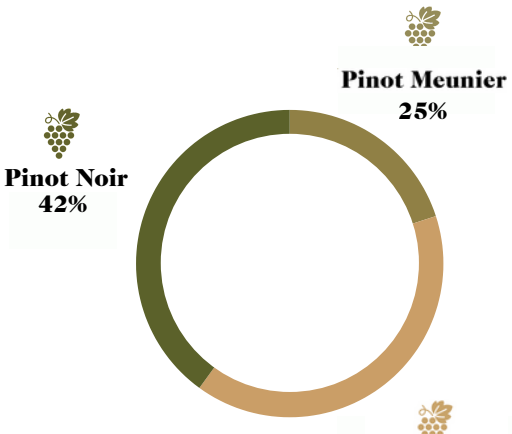
Épernay, France

Réserve

Extra Brut



ASSEMBLAGE



FR-BIO-01

VINIFICATION

Vendange : 2021

Tirage : Juillet 2022

Dégorgement à partir de : Septembre 2024

Dosage : < 4,5 g/L (Extra Brut)

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

CONDITIONNEMENT

Demi-Bouteille / Bouteille / Magnum
Jéroboam / Mathusalem / Salmanazar

Champagne Leclerc Briant - 67, Chemin de la Chaude Ruelle - 51200 Épernay - Tel : 03.26.54.45.33
info@leclercbriant.com - www.leclercbriant.com - @champagneleclercbriant

CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Épernay, France

Réserve Extra Brut

DEGUSTATION



À l'oeil :

Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune paille clair et profonds dans le verre.

Au nez :

Le premier nez évoque l'univers pâtissier et celui des épices orientales, véritable moment d'évasion véhiculé par des notes de pâte d'amande, de pralin et d'épices.

En bouche :

Souplesse et fraîcheur. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée bien tendue.

À la dégustation :

Il accomplira une vocation apéritive et festive, tout en révélant sa profondeur sur des plats de style fusion food à base de porc, d'agneau ou de comté.

Champagne Leclerc Briant - 67, Chemin de la Chaude Ruelle - 51200 Épernay - Tel : 03.26.54.45.33
info@leclercbriant.com - www.leclercbriant.com - @champagneleclercbriant