CHAMPAGNE

LECLERC BRIANT

Épernay, France

Avize Grand Cru 2020

Extra Brut



ASSEMBLAGE

Chardonnay 100%

FR-BIO-01
Agriculture France

ELABORATION

Vendange : 2020

Tirage : Juillet 2022

Dégorgement : à partir de Janvier 2026

Dosage : 2,6 g/l (Extra Brut)

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille

JAMESSUCKLING.COM 94 POINTS

Guide 2027

JEB DUNNUCK 94

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

Blanc de Blancs
Avize Grand Cru 2020

DÉGUSTATION



A l'oeil :

La cuvée arbore une robe claire et lumineuse, de couleur jaune pâle soutenu avec des reflets jaune vif.

Au nez :

Elle évoque des odeurs de coing, de verveine, de poire, de pêche, de citron vert, avec un formidable bouquet où se mêlent le jasmin, le tilleul, l'acacia, la giroflée. Après aération, des notes florales de genêt, de fleurs des prés, de bouton d'or, renforcent la sensation d'être au milieu d'une nature fleurie. Cette farandole s'accompagne de notes de thé infusé, d'asperges sauvages.

En bouche :

Le champagne développe une matière fruitée charnue, soulignée par une acidité de citron et de pamplemousse jaune. L'ensemble évoque un jus de pulpe de fruits blancs croquants qui est relevé par des notes d'épices, de poivre blanc. La finale est plus détendue, à la fois juteuse, saline et fondante.

A la dégustation :

À savourer avec une cuisine marine aux accents d'agrumes, d'herbes fraîches et de condiments asiatiques.

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