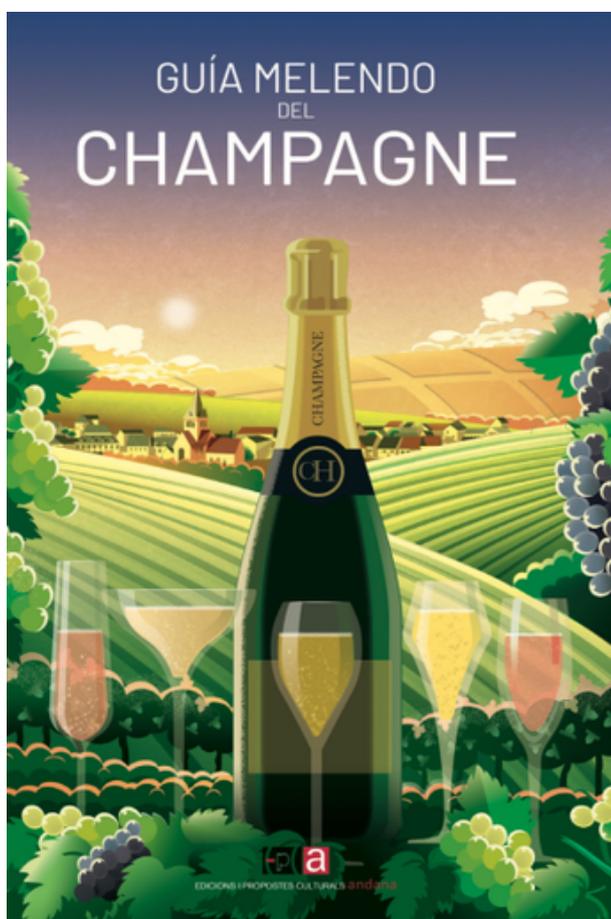




Andana
editorial

PRESS FOCUS
2025

GUIDE MELENDO DU CHAMPAGNE 2024 - 2025



Propriété : Champagne Leclerc Briant
Création : 1872
Chef de cave : Hervé Jestin
Vignoble : 13 hectares
Certification : Biodynamie
Production : 200 000 bouteilles
Visites du Domaine : oui.

Château d'Avize 2013 94 100

Brut Nature Millésime
100% chardonnay
Arômes de fruits jaunes, de beurre frais, de notes fumées et de pain d'épices. Fraîcheur en bouche, complexité, fruits exotiques, agrumes.

Blanc de Blancs 2018 93 100

Extra Brut Millésime
100% Chardonnay
Notes florales (jasmin, acacia), agrumes (pamplemousse, citron), menthe, et touches de brioche. Belle présence fruitée en bouche, effervescence bien intégrée.

Monts Ferrés 2018 92 100

Brut Nature Millésime
100% Chardonnay
Crème pâtissière, fruits tropicaux, fleur d'oranger, confiture. En bouche, il est mûr, très expressif, savoureux, avec un bel équilibre.

Abyss Blanc 2018 93 100

Brut Nature Millésime
1/3 Meunier, 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay
Bouteilles immergées en mer pendant 12 mois après le dégorgement. Fruits mûrs, fleurs séchées, épices, complexité en bouche.

Abyss Rosé 2018 94 100

Brut Nature Millésime
85% Chardonnay, 15% Pinot noir
Immergé en mer pendant 12 mois après le dégorgement, il se révèle ouvert, avec une belle attaque, très expressif et persistant.

Clos des Trois Clochers 2018 93 100

Brut Nature Millésime
100% Chardonnay
Arômes de brioche, notes d'épices douces, d'herbe mouillée. En bouche, belle acidité et équilibre, agrumes, fruits exotiques, longue finale.