

## Extra Brut - 2010

Leclerc Briant - Biodynamie

---

### Situation

Vallée de la Marne, Cumières, Hautvillers, Verneuil

### Encépagement

40% chardonnay, 40% Pinot Noir,  
20% Pinot Meunier

### Élevage et Dosage

Fermentation et vieillissement pendant 7 à 8 mois dans des cuves en acier inoxydable et en ciment, suivis de 80 à 100 mois en bouteille sur lattes. Le vin a reçu une faible dose et est sec avec seulement 4 grammes par litre de sucre résiduel.

### Accord Mets et Vins

La Champagne gastronomique est l'objectif de Leclerc Briant, et tous leurs vins sont destinés à accompagner la cuisine raffinée. Ce champagne est superbe avec des plats savoureux et pesants tels que le homard ou les écrevisses servis avec une brioche grillée ou du turbot sauté avec une purée de légumes racines. Un lapin classique avec une sauce à la moutarde ou un poulet rôti correspondrait au poids de ce champagne à la texture riche.



### Dégustation

Ce vin présente une richesse surprenante pour un extra brut grâce à un vieillissement de 80 à 100 mois sur ses lies avant dégorgement et au caractère mûr d'un millésime déclaré. Un nez expansif de caillé au citron, de fleurs blanches et de notes de pain mène à une bouche qui révèle une richesse en bouche et une longue persistance salée.