

Leclerc Briant

Brut Réserve - Champagne-Ardenne

Situation

Montagne de Reims - Côte des blancs - Vallée de la
Marne - Cramant - Epernay - Cumières - Serriers -
Verneuil

Dosage

Extra brut (entre 0 et 6 g/l)

Encépagement

Pinot Meunier (40%) Pinot Noir (40%) Chardonnay (20%)

Accord Mets et Vins

Il s'accordera parfaitement avec les plats suivants : Foie
gras poêlé, Langoustines rôties, Filets de saint-pierre au
coulis de moules.



Dégustation

Une couleur jaune paille avec des éclats brillants de jaune plus pâle. Pommes vertes, citron et notes d'amandes fraîches. En bouche cassis, pêche, orange sanguine et raisins frais accompagnent l'anis et le genièvre. Finale délicieusement longue avec un passage en bouche crémeux.

Description

L'objectif de la Maison Leclerc Briant est de créer et de commercialiser des champagnes uniques avec un style innovant grâce à une combinaison d'une attention méticuleuse aux détails à la fois dans le vignoble et à la cave, avec le plus grand soin et le plus grand respect de Dame Nature et du Terroirs.