

CHAMPAGNE
**LECLERC
BRIANT**

Épernay, France

Cuvée 150ème Anniversaire

" Emblématique du domaine par l'élégance de sa puissance, tout en préservant l'esprit festif par sa fraîcheur intrinsèque. "



ASSEMBLAGE ET ELABORATION

50% Pinot Meunier

50% Chardonnay

En assemblage avec 10% de Chèvres Pierreuses 2010/2009/2008

Vendanges 2014 - Tirage : Juillet 2015

Dégorgement : Février 2022

Certification AB

3 000 bouteilles tirées et numérotées

Dosage : 2g/l (Brut Zéro)

RECOMMANDATION

Température de service : 10 à 12°C

LES SENS



À l'œil : Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux, satiné et assez dense, de couleur or jaune à nuance jaune vert, avec des reflets jaune soutenu qui apportent de la profondeur à la robe.



En bouche : Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité citronnée juste tendue. Cette bulle homogène, harmonieuse et nuancée, s'étire longuement lors d'une finale intense et citronnée.



Au nez : Le premier nez se montre suave, crémeux et nuancé. C'est un véritable bouquet composé de notes de gingembre, de fleurs d'oranger, de miel, de pain toasté et vanillé.



À la dégustation : S'accorde parfaitement avec un Parmentier de canard à la purée colorée de jus de betteraves cuites, ou un Quasi de veau aux cèpes. Il s'accorde également avec une Ganache chocolat craquant et mi-amer.

CONDITIONNEMENT

Bouteille



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