

Leclerc Briant

# DERRIÈRE LES CLOS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Champagne

**Zona produttiva** Nel Grand Cru di Mailly in una parcella di 0,34 ha, tra i 172 e i 177 metri d'altezza e con esposizione da sud ovest a sud.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Vinificazione** Vinificazione svolta per il 100% in legno.

**Dosaggio** 1,73 gr/l, Extra Brut

**Affinamento sui lieviti** 57 mesi

## NOTE ORGANOLETTICHE

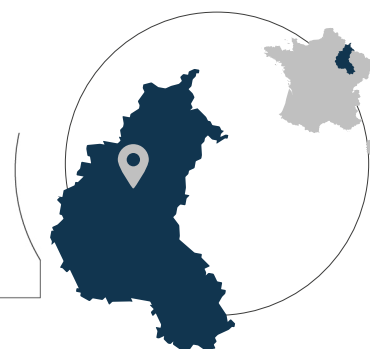
**Colore** Colore giallo dorato luminoso.

**Profumo** Al naso spicca il muschio, la mela e le mandorle, con una ricordo di camomilla sullo sfondo.

**Sapore** Il sorso è denso ma leggero: rimanda alla millefoglie con un'elegante sensazione di pasticceria con tocchi di sale. Il finale è lungo e ben definito, con un bella scia minerale..

**Abbinamenti** Ottimo in abbinamento a piatti di carne di maiale ma anche a ricette di mare con salmone e crostacei.

**Temperatura di servizio** 10-12°



ÉPERNAY / CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Épernay, France*

 ANNO DI FONDAZIONE | 1872

 ENOLOGO | HERVÉ JESTIN

 VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NOIR,  
MEUNIER

