

2016 Extra Brut, Premier Cru, Leclerc Briant, Champagne

Leclerc Briant

Leclerc Briant er en biodynamisk pioner i Champagne. Huset blev grundlagt i 1872 og har siden 1950'erne haft fokus på økologiske og senere biodynamiske metoder - længe før det blev moderne. Med base i Épernay arbejder de kompromisløst med vinificering i amforaer, træfade og betonæg, og søger altid terroirets reneste udtryk. Cuvée Abyss er deres mest eksperimenterende vin - skabt til og lagret på havets bund.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig og har et køligt klima og kalkrig jordbund, som giver vine med høj syre og stor finesse. Vinene laves altid efter den traditionelle metode med andengæring på flaske, og de tre hoveddruer er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier.

Vinen

Denne årgangschampagne er lavet på druer fra Premier Cru-marker i bl.a. Bisseuil, Avenay-Val-d'Or og Vrigny, med hovedvægt på Pinot Noir og Chardonnay. Vinen er gæret spontant og lagret delvist på træ, inden andengæringen på flaske. Degorgeret med lav eller ingen dosage, hvilket giver en rank, mineralsk og kompleks stil, hvor terroiret får lov at tale uden forstyrrende sødme. En vin med dybde og balance, som samtidig bærer et naturligt præg uden at miste sin præcision.

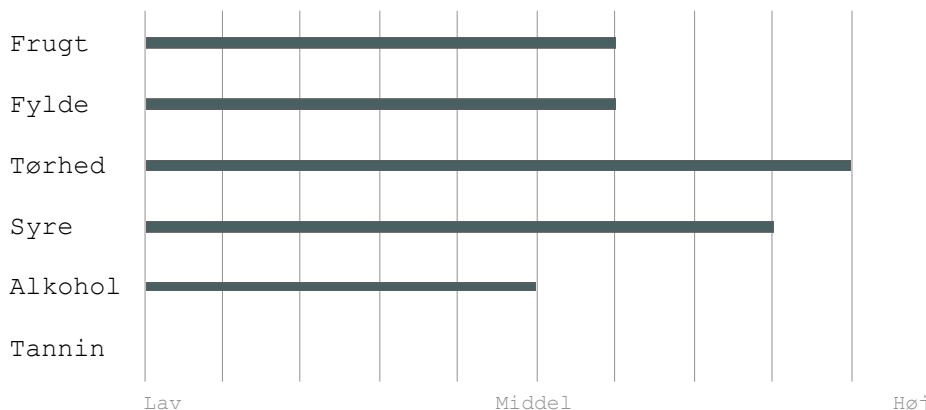
Primære aromaer: Citronskal, gule æbler, ristet brioche, nødder, kalk, hvid peber, svampe og kridt.

Mad forslag: Prøv til sprødstegt kylling med sauce suprême og bagt selleri.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes inden 2035.



Smagsprofil



Mousserende



2016



Champagne

Frankrig



Pinot Noir
Chardonnay
Meunier