

NV Brut Reserve, 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

Brut Réserve er Leclerc Briants visitkort - en Non-Vintage Champagne baseret primært på Pinot Noir og Pinot Meunier fra Premier Cru-marker i bl.a. Bisseuil og Vreigny, med lidt Chardonnay til at løfte helheden. Grundvinen gæres spontant og lagres delvist i træ, og der tilsættes et stort element af reservevine for at skabe dybde og kontinuitet. Dosagen er lav, og resultatet er en Champagne med energi, kalket præcision og en diskret nøddeagtig kompleksitet. En fremragende introduktion til husets stil.

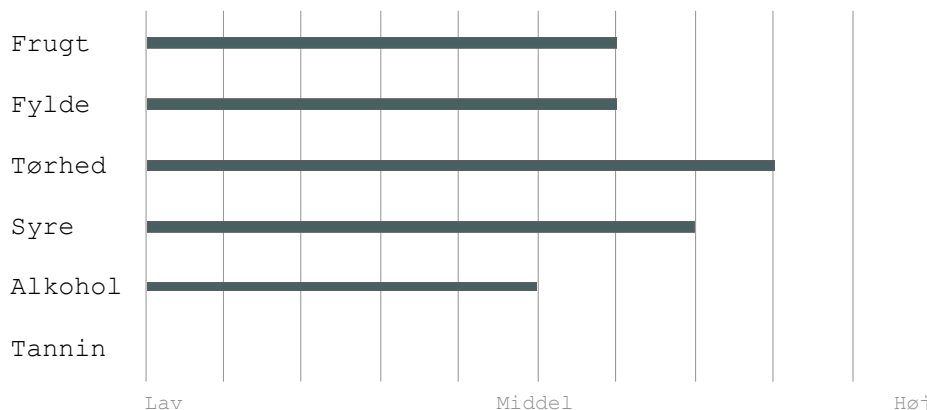
Primære aromaer: Gule æbler, tørret citrus, ristede mandler, brioche, røg, saltet smør og kridt.

Mad forslag: Prøv til pocheret torsk med smørdampet porre og syrlig beurre blanc.

Servering: Serveres ved cirka 9° i Universalglas. Drikkes inden 2032.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



Pinot Noir
Chardonnay
Meunier