



---

## CHAMPAGNE LAURENT LEQUART



Nome: RESERVE PUR MEUNIER BRUT

Millesimo: NV

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / VALLEE DE LA MARNE / PASSY GRIGNY

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% MEUNIER (circa 40% vini di riserva)

Dosaggio: 10 g/l

Formati: 750 ml, Magnum

Coltura: maison di 10 ettari di vigne situate nel villaggio di Passy-Grigny, nel cuore della Vallée de la Marne: la coltivazione è certificata HVE (Haute Valeur Environnementale), in un ambiente che beneficia di una eccezionale esposizione al sole dove prospera soprattutto il Pinot Meunier.

In cantina: conversione malolattica completamente svolta e 30 mesi di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, il bouquet esprime note di frutti a polpa bianca con un lieve finale citrino; poi al palato è caratterizzato da freschezza e rotondità.

Abbinamento: perfetto come aperitivo oppure con gamberi marinati con pompelmo rosa, ostriche Fines de Claire, salmone crudo marinato in aneto, risotto all'aragosta.

Servizio: 8-10 °C