

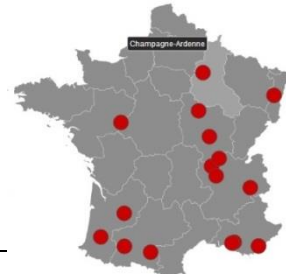
VAN HENDE

WIJNIMPORT



Champagne Leclerc Briant Brut – Réserve (Vegan wine)

Reims | France



Domaine

Créé à Cumières en 1872 par Lucien Leclerc, le Domaine s'installe à Epernay en 1955 dans ses actuels locaux du Chemin de la Chaude Ruelle. C'est à cette même période que, sous l'action de Bertrand Leclerc, arrière-petit-fils du fondateur, et de son épouse Jacqueline Briant, le Domaine devient Maison de Négoce. En 1990, Pascal Leclerc succède à ses parents et poursuit leur ouvrage.

En 2012, le rachat de Leclerc Briant par Mark Nunnely et Denise Dupré sauve la Maison de l'oubli. Ce couple d'américains est passionné d'art de vivre à la française et tombe amoureux de cette Maison anticonformiste. Ils s'adjoignent Frédéric Zeimett, champenois d'origine, qui depuis lors conduit la Maison toujours aux marches des codes de la Champagne, au service de l'expression d'un style unique aujourd'hui internationalement reconnu.

Description

Le Brut Réserve, de style affirmé et de grande qualité, affirme son équilibre entre une vinosité, une gourmandise et une brise acide délicate accompagnée d'une intense pureté iodée.

Bedruiving

65% Pinot Meunier - 20% Pinot Noir – 15% Chardonnay