

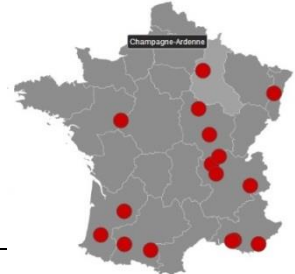
VAN HENDE

WIJNIMPORT



Champagne Leclerc Briant Brut – Réserve (Vegan wine)

Reims | Frankrijk



Domein

Champagne Leclerc-Briant is gelegen in Epernay en heeft een rijke geschiedenis van meer dan 140 jaar sinds de oprichting in 1872. Dit exclusief Champagnehuis was eigendom van de familie Leclerc, die erom bekend stond pioniers te zijn in hun vak. Reeds sinds de jaren 50 werd er biologisch gewerkt en sinds de jaren 60 biodynamisch. Champagne Leclerc-Briant opende het pad voor de biodynamische beweging binnen de Champagne-regio.

Na de plotse dood van eigenaar Pascal Leclerc-Briant (5de generatie) in 2010 werd dit legendarisch huis, na een moeilijke erfenis-kwestie tussen de 4 dochters – Bruno Paillard - Roederer, verkocht aan het Amerikaanse koppel Mark Nunnally en Denise Dupré. Door de rijke geschiedenis, de vooruitstrevende filosofie van het huis en de ongelofelijke kwaliteit was dit koppel instant verliefd. Sinds hun overname hebben ze kleppers kunnen overtuigen om de reputatie van dit kwalitatieve huis verder uit te bouwen. Voorbeelden daarvan zijn hun CEO Frédéric Zeimett en top-oenoloog Hervé Jestin. Ook in de wijngaarden, chai, bureaus en hotels (25 BIS & Le Royal Champagne) zijn er gigantische investeringen gebeurd.



De vooruitstrevende visie van oudsher naar perfectie zal in de komende jaren alleen maar verfijnen met als passie puurheid en terroir. De kernwoorden voor BIO-Chic zijn de lage dosages, parcellaire opsplitsing, altijd gemillésimeerd en innovatieve productiemethoden (zoals élévage in de zee op 60 meter diepte voor de kust van Bretagne of in gouden vaten).

Deze Champagnes van Leclerc Briant vallen vaak in de prijzen en worden alom gelauwerd bij de vakpers :

- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2018
- Guide Hachette des Vins
- La Revue du Vin de France : Le Guide des Meilleurs vins de France 'Coup de Cœur'
- Wine Spectator

Omschrijving

Deze Champagne vertoont een satijnheldere kleur. Strogeel met groene ondertoon. Mooie heldere spiegel met zeer fijne pareling. Een beeld van een frisse en rijke wijn. Zeer elegante aroma's van kweeper, perzik, geroosterd brood en humus. Mooi versmolten, soepel en fijn in de mond. Trefzekere wijn met elegante afdrank en ondersteund door een lichte houttoets.

Bedruiving

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

Is uitstekend als aperitief.