



Brut Réserve (Magnum)

Champagne Leclerc-Briant
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biologique

CODE SAQ
15238556

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
3 X 1.5 L



PRIX PAR BOUTEILLE
173.25 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

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, et prend le nom de Leclerc Briant. En 1980, Pascal Leclerc succède à ses parents et poursuit leur ouvrage. En 2012, le rachat de Leclerc Briant par Mark Nunnelly 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.