

## Champagnemiddag



CHAMPAGNE  
**LECLERC  
BRIANT**  
*Depuis 1872 à Épernay*

**Mandag 29.mai 2017**

**Arakataka og Champagne Leclerc Briant dekker opp til en unik mat- og vinopplevelse der kortreist mat møter økologiske og bærekraftige bobler.**

**Det vil bli servert en lekker 5 retters meny og hele 6 ulike toppchampagner, kaffe og en utvalgt avec.**

**Alt dette til en pris av kr. 1595,-for hele menyen, vinene og avec.**

**Pierre Bettinger fra Leclerc Briant vil være tilstede for å svare på spørsmål og formidle champagneglede.**

**I tillegg vil alle 6 champagnene være tilgjengelig på glass i Matbaren denne kvelden, om du kun ønsker å smake et utvalg.**

**Bordbestilling:**

**23 32 83 00 eller epost; [post@arakataka.no](mailto:post@arakataka.no)**



Disse vinene vil bli servert



**Leclerc Briant Brut Reserve** - 40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

Spontan alkoholfermentering hvorav 20 % i brukte fat, resten i ståltanker. 30 mnd på bunnfall før degorgering med dosage på 4 g/l. Druer fra følgende landsbyer Hautvillers, Avenay, Epernay, Verneuil, Cramant og Montgueux

Varenummer på Vinmonopolet **5409301** – kr. 369,90 (sertifisert økologisk)

**Leclerc Briant Rosé Brut** - 95 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir

Spontan alkoholfermentering hvorav 5 % i brukte fat. 30 mnd på bunnfall før degorgering med dosage på 3 g/l. Chardonnay kommer fra følgende Cru: Chouilly, Montgueux og Essoyes, Pinot Noir (biodynamisk rødvin) fra Riceys.

Varenummer på Vinmonopolet **5409201** – kr. 389,90 (sertifisert økologisk)

**Leclerc Briant Les Chèvres Pierreuses Cumières 1er Cru** - 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier

2009 årgang fra en 2,40 ha parsell i Cumieres, 6 år på bunnfallkontakt, dosage på 4 g/l.

Varenummer på Vinmonopolet **6803001**– kr. 499,90 (sertifisert biodynamisk)

**Leclerc Briant Millésime Brut 2007** - 70 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier

2009 årgang fra Cruene Hautvillers, Cumieres og Verneuil, gjæring i brukte fat, 7 år på bunnfall i flaske før degorgering, kun 2 g/l dosage

Varenummer på Vinmonopolet **5483101** – kr. 449,90 (sertifisert biodynamisk)

**Leclerc Briant La Croisette Brut Parcelle á Epernay** - 100 % Chardonnay

Fra en 0,60 ha parsell bak huset i Epernay med 50-60 år gamle stokker. 2012 eller 2013 årgang, alkoholgjæring i brukte fat, ca 27 mnd på bunnfall før degorgering, uten dosage.

Varenummer på Vinmonopolet **5483001**– kr. 829,90 (sertifisert biodynamisk)

**Leclerc Briant Blanc de Meuniers 1er Cru Brut Zéro** - 100 % Pinot Meunier

Druene kommer fra en 1 ha parsell i Chamery – ca 40 år gamle stokker. 2013 årgang, alkoholgjæring i brukte fat, ca 27 mnd på bunnfall før degorgering, uten dosage.

Varenummer på Vinmonopolet - **6875301**– kr. 849,90 (sertifisert økologisk)