



## Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1930, Valentin Leflaive

Vom Burgund inspiriert, aus noblen Lagen

### Beschreibung:

Der "CV 1930" von Valentin Leflaive ist ein herausragender Champagner, der die hohe Kunstfertigkeit des jungen Hauses und das Terroir seiner Herkunft meisterhaft verkörpert. Der Name "CV 1930" steht für die Herkunft und die spezifischen Eigenschaften dieses Champagners: „C“ für die Grand-Cru-Gemeinde Cramant, „V“ für das Premier-Cru-Terroir von Vertus – beides überaus renommierte Weinbauorte für Chardonnay der Extraklasse. Die Zahl "19" steht für das Erntejahr 2019, das die Basis dieses Champagners bildet, während „3.0“ die Dosage von 3,0 Gramm Süßreserve pro Liter bezeichnet. Die Trauben stammen von etwa 40 Jahre alten Reben, die im Jahrgang 2019 eine besonders prägnante Säure und verführerische Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und subtilen Brioche-Noten hervorgebracht haben, die in Kombination mit der moderaten Dosage eine harmonische Balance zwischen feingliedriger Frucht, komplexer Struktur und mineralischer Tiefe erzeugen.

### Degustationsnotiz:

### Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich             |
| <b>Produzent:</b>     | CV 1930                |
| <b>Ausbau:</b>        | 36 Monate im Stahltank |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay        |
| <b>Artikelnummer:</b> | 12935--                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut  
CV 1930

|                       |                                    |
|-----------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                         |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 93/100, Score 19/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 36 Monate im Stahltank             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                              |
| <b>Servier:</b>       | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren    |