



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Cramant Les Bauves 20/5.0, Valentin Leflaive

Terroir-Champagner mit burgundischer Präzision

Beschreibung:

Les Bauves steht für Herkunfts-Champagner in Reinform: Mit dieser Einzellagen-Cuvée bringt Valentin Leflaive das burgundische Terroir-Denken nach Oger – eine Renaissance der grossen Lagen der Champagne. 100% Chardonnay aus der Grand-Cru-Gemeinde Cramant, 40 Monate Hefelager und 5 Gramm Dosage bringen den einzigartigen Terroircharakter der Côte des Blancs mit Spannung, Präzision und Klarheit zum Ausdruck.

Degustationsnotiz:

Goldene Farbe mit leuchtenden Reflexen. In der Nase offenbart sich eine schöne Komplexität, in der sich Aromen von kandierter Zitrone und reifen Früchten mit perfekt integrierten, zart holzigen Nuancen verbinden. Am Gaumen zeigen sich Fülle und Frische in perfekter Balance ausgeglichen, mit runder und zugleich lebhafter Textur. Der Abgang ist lang und elegant, mit Noten von kandierte Früchten, einen subtilen Hauch Vanille und zart saliner Mineralik.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Cramant Les Bauves 20/5.0
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	13974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Cramant Les Bauves 20/5.0

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren