



## Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1750, Valentin Leflaive

Das Meisterwerk von Olivier Leflaive und Champagner-Magier Erick de Sousa

**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>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne Valentin Leflaive
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Ausbau:</b>	34 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>	11367--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Blancs**

Extra Brut

CV 1750

Valentin Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	34 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren