



## Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Avize 16 40, Valentin Leflaive

100% Chardonnay aus den besten Lagen

### **Beschreibung:**

Diese Cuvée wird ausschliesslich aus der Rebsorte Chardonnay aus den besten Lagen der prestigeträchtigen Côte des Blancs gekeltert und ist aussergewöhnlich fein. Mit Präzision hergestellt, bietet der edle Schäumer eine einzigartige Interpretation des Champagners. Dank seiner schillernden Farbe, die von zarten Goldtönen gekrönt wird, lässt dieser Blanc de Blancs niemanden gleichgültig.

### **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>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	50 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11755--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Blancs**

Extra Brut Grand Cru  
Avize 16 40  
Valentin Leflaive

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	50 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren