



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Avize 16/40, Valentin Leflaive

100% chardonnay issu des meilleurs terroirs

Beschreibung:

Cette cuvée, élaborée exclusivement à partir du cépage chardonnay issu des meilleurs terroirs de la prestigieuse Côte des Blancs, est d'une finesse exceptionnelle. Élaboré avec précision, ce noble effervescent offre une interprétation unique du champagne. Grâce à sa robe chatoyante, couronnée de délicates nuances dorées, ce Blanc de Blancs ne laisse personne indifférent.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Avize 16/40
Elevage:	50 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11755--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Avize 16/40

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	50 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés