



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1930, Valentin Leflaive

D'inspiration bourguignonne et issu de prestigieuses parcelles

Beschreibung:

Le « CV 1930 » de Valentin Leflaive est un champagne exceptionnel qui incarne magistralement le grand savoir-faire de la jeune maison et le terroir de ses origines. Le nom « CV 1930 » symbolise l'origine et les caractéristiques spécifiques de ce champagne : « C » pour la commune grand cru de Cramant, « V » pour le terroir premier cru de Vertus - deux lieux de viticulture extrêmement renommés pour le chardonnay de grande classe. Le chiffre « 19 » indique l'année de récolte 2019, qui constitue la base de ce champagne, tandis que « 3.0 » désigne le dosage de 3,0 grammes de réserve de sucre par litre. Les raisins proviennent de vignes âgées d'environ 40 ans qui ont produit dans le millésime 2019 une acidité particulièrement incisive et des arômes séduisants d'agrumes, de fleurs blanches et de subtiles notes briochées qui, combinés au dosage modéré, créent un équilibre harmonieux entre un fruit finement ciselé, une structure complexe et une profondeur minérale.

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:	CV 1930
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12935--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut
CV 1930

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés