



Champagne Blanc de Blancs

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

Champagne de terroir à la précision bourguignonne

Beschreibung:

Les Bauves est synonyme de champagne d'origine à l'état pur : avec cette cuvée monocépage, Valentin Leflaive apporte la pensée terroir bourguignonne à Oger - une renaissance des grands terroirs de Champagne. 100 % de chardonnay de la commune grand cru de Cramant, 40 mois de levurage et 5 grammes de dosage expriment le caractère unique du terroir de la Côte des Blancs avec tension, précision et clarté.

Degustationsnotiz:

Robe dorée aux reflets lumineux. Le nez révèle une belle complexité où se mêlent des arômes de citron confit et de fruits mûrs avec des nuances délicatement boisées parfaitement intégrées. En bouche, la richesse et la fraîcheur s'équilibrent parfaitement, avec une texture à la fois ronde et vive. La finale est longue et élégante, avec des notes de fruits confits, une touche subtile de vanille et une minéralité délicatement salée.

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: Cramant Les Bauves 20/5.0

Elevage: 40 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 13974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Cramant Les Bauves 20/5.0

Herkunft:	France
Cépage(s):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	40 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés