



## Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1930, Valentin Leflaive

Ispirato alla Borgogna e prodotto da prestigiosi appezzamenti di terreno

### Beschreibung:

Il "CV 1930" di Valentin Leflaive è uno champagne eccezionale che incarna brillantemente la grande competenza della giovane maison e il terroir delle sue origini. Il nome "CV 1930" simboleggia l'origine e le caratteristiche specifiche di questo champagne: la "C" sta per il comune grand cru di Cramant, la "V" per il terroir premier cru di Vertus - due zone viticole estremamente rinomate per lo Chardonnay di alta classe. Il numero "19" indica la vendemmia 2019, che costituisce la base di questo champagne, mentre "3.0" si riferisce al dosaggio di 3,0 grammi di zucchero di riserva per litro. Le uve provengono da vitigni di circa 40 anni, che nell'annata 2019 hanno prodotto un'acidità particolarmente incisiva e seducenti aromi di agrumi e sapori di frutta. I sapori di agrumi, fiori bianchi e sottili note di brioche che, uniti al moderato dosaggio, creano un armonioso equilibrio di frutta finemente cesellata, struttura complessa e profondità minerale.

### Degustationsnotiz:

#### Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

#### Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** CV 1930

**Allevamento:** 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 12935--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut  
CV 1930

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi