



Champagne Blanc de Blancs

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

Champagne di terroir con precisione borgognona

Beschreibung:

Les Bauves è sinonimo di champagne d'origine nella sua forma più pura: con questa cuvée monovitigno, Valentin Leflaive porta il pensiero del terroir borgognone a Oger - una rinascita dei grandi vigneti della Champagne. 100% Chardonnay del comune Grand Cru di Cramant, 40 mesi di affinamento sui lieviti e 5 grammi di dosaggio esprimono il carattere unico del terroir della Côte des Blancs con tensione, precisione e chiarezza.

Degustationsnotiz:

Colore dorato con riflessi luminosi. Al naso rivela una bella complessità, combinando aromi di limone candito e frutta matura con sfumature perfettamente integrate e delicatamente legnose. Al palato, pienezza e freschezza sono perfettamente bilanciate, con una struttura rotonda e vivace. Il finale è lungo ed elegante, con note di frutta candita, una sottile nota di vaniglia e una delicata mineralità salina.

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: Cramant Les Bauves 20/5.0

Allevamento: 40 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 13974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Cramant Les Bauves 20/5.0

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	40 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi