

Valentin Leflaive Champagne Blanc de Blanc Extra Brut

Ein mineralischer Blanc de Blancs Champagner, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt wird. Mit seiner kristallinen Struktur und feinen Perlage ist dieser Extra Brut die Quintessenz von Frische und Eleganz.

Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung mit langer Reifung auf der Hefe, um die Feinheit und Komplexität zu entwickeln. Minimaler Dosage für ein puristisches Geschmacksprofil.

Verkostungsnotizen

Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Blüten. Am Gaumen präzise, mit feiner Mineralität und einem langen, erfrischenden Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Austern, Sashimi oder als edler Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif, Austern, Sashimi
Verschlusstyp	Korken
Region	Champagne
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	extra brut
Alkoholgehalt	12,50% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Valentin Leflaive
8, Rue du Marche 51190 Avize Frankreich