

Etienne Lefèvre, l'Audacieuse 2017 Extra Brut

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Cuvée Audacieuse is een millisimé 2017 Blanc de Blancs gemaakt van 100% chardonnay. De druiven komen van een geselecteerde wijngaard met oude wijnstokken. Na de eerste gisting rijpt de fles Sur Lattes gedurende 5 jaar. Bij de botteling voegt men 3gr suiker toe (Extra Brut). Het resultaat is een pareltje ! De belletjes zijn erg fijn en de aroma's van honing, brioche en fruit charmeren onze neus. De mond is fijn, elegant met een mooie afdrank.

Food Pairing: Serveer aan 5° als aperitief, bij een verfijnd voorgerecht of bij het dessert.

Het wijndomein: Het Champagnehuis E. Lefèvre is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzy, waar het huis gevestigd is en Verzenay. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". D.w.z. dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vin je dan ook op het etiket.

Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Bewaartijd	3-5 jaar
Producent:	mousserend
Domein:	Famille Lefèvre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay