

Gersende Lefèvre, Réserve Extra Brut Grand Cru Magnum 1,5L

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Extra Brut is gemaakt van 75% pinot noir en 25% chardonnay. Een elegante Champagne met aroma's van honing, pomelmoes en citrus. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale. Finesse en kracht verenigd

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

Het wijndomein: Het Champagnehuis Gersende 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 <https://www.champagne-gersende-lefevre.com/>

Producent:	mousserend
Domein:	Famille Lefèvre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Type:	Mousserend
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	1,5L