Etienne Lefèvre, l'Audacieuse 2017 Extra Brut

Beschrijving

Karakteristieken: De Cuvée l'Audacieuse is een millésime 2017 Blanc de Blancs, gemaakt van monocépage chardonnay. De druiven komen van een geselecteerde wijngaard met oude wijnstokken. Na de tweede gisting op fles rijpt de wijn 5 jaar 'sur lattes' op zijn gistdepot. Bij het degorgeren wordt slechts 3 g/l suiker toegevoegd (Extra Brut). Het resultaat is een pareltje! Lichtgoud van kleur met zeer fijne belletjes. De neus charmeert met honing, brioche en wit fruit. De mond is fijn en elegant, met een mooie, frisse afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 8 à 10° als aperitief, bij een verfijnd voorgerecht of bij het dessert.

De Regio: De Champagne is het noordelijkste wijngebied van Frankrijk, rond de steden Reims en Épernay. Het koele klimaat en de kalkrijke krijtbodems geven wijnen met een levendige zuurgraad en veel finesse; de bubbels ontstaan door een tweede gisting op de fles. Verzy en Verzenay liggen op de noordelijke flank van de Montagne de Reims, het rijk van de pinot noir, en behoren tot de 17 gemeenten met Grand Cru-status. Champagnes uit deze dorpen staan bekend om hun kracht, structuur en vineus karakter.

Het wijndomein: Het Champagnehuis Gersende Lefèvre (voorheen Etienne Lefèvre) is gelegen in Verzy, één van de 17 Grand Cru-gemeentes in de Champagne. Gersende zet er het werk van haar vader Etienne voort. Hun wijngaarden liggen verdeeld over Verzy, waar het huis gevestigd is, en Verzenay. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage: een uiting van het vakmanschap van het huis, menselijke kennis en het typische karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een 'Récoltant Manipulant': men doet er van begin tot einde alles zelf. De afkorting RM vind je dan ook op het etiket.

Bewaartijd	3-5 jaar
Domein:	Champagne Gersende Lefevre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay