

Gersende Lefèvre, Blanc de Noirs, Extra Brut, Grand Cru

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Blanc de Noirs is gemaakt van de blauwe druif pinot noir. Gezien de kleur van wijn wordt verkregen door inweking van de pel in het sap kan men door snel te handelen een 'witte' Champagne maken van blauwe druiven. Mooie vineuze Champagne die zijn kracht en finesse perfect bundelt onder het kurk. Een vrij volle aanzet in de mond met een mooie verfrissende toets op het einde.

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". Dwz 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/>

Bewaartijd	1-3 jaar
Domein:	Champagne Gersende Lefevre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne Grand Cru Verzy
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir