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

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Blanc de Noirs is gemaakt van monocépage pinot noir, een blauwe druif. Omdat de kleur van wijn uit de schil komt, kan men door de druiven snel en zacht te persen een 'witte' champagne maken van blauwe druiven. Het resultaat is een vineuze champagne die kracht en finesse perfect bundelt, met een lage dosage (Extra Brut: maximaal 6 g/l suiker). Goudgeel van kleur, met in de neus rijp fruit en een toets van brioche. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale.

Food Pairing: Serveer aan 10° als aperitief, bij een verfijnd voorgerecht, gevogelte of kalfsvlees.

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.

Meer info op 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