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

Beschrijving

Karakteristieken: De Réserve Extra Brut is een assemblage van 75% pinot noir en 25% chardonnay, met een lage dosage (Extra Brut: maximaal 6 g/l suiker). Lichtgoud van kleur met fijne, levendige pareltjes. In de neus aroma's van honing, pompelmoes en citrus. Een vrij volle, vineuze aanzet in de mond, gedragen door de kracht van de pinot noir, en een strakke, verfrissende finale. Finesse en kracht verenigd. In magnum (1,5 l) rijpt champagne trager en harmonieuzer, dankzij de gunstige verhouding tussen wijn en lucht in de fles.

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.

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

Domein:	Champagne Gersende Lefevre
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Alcoholgehalte:	12%
Inhoud:	1,5L
Druivenras(sen):	Chardonnay, Pinot Noir