



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Avize 17 40, Valentin Leflaive

100% chardonnay issu des meilleurs terroirs

Description:

Cette cuvée, élaborée exclusivement à partir du cépage chardonnay issu des meilleurs terroirs de la prestigieuse Côte des Blancs, est d'une finesse exceptionnelle. Élaboré avec précision, ce noble effervescent offre une interprétation unique du champagne. Grâce à sa robe chatoyante, couronnée de délicates nuances dorées, ce Blanc de Blancs ne laisse personne indifférent.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Champagne Valentin Leflaive

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

50 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

11755--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Avize 17 40
Valentin Leflaive

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	50 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés