



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Avize 17 40, Valentin Leflaive

100% chardonnay dei migliori terroir

Descrizione del vino:

Questa cuvée eccezionalmente pregiata è prodotta esclusivamente con uve Chardonnay coltivate nei migliori terroir della prestigiosa Côte des Blancs. Realizzato con precisione, questo nobile effervescente offre un'interpretazione unica dello champagne. Con il suo colore scintillante e le delicate sfumature dorate, questo Blanc de Blancs non lascia indifferenti.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Valentin Leflaive
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	50 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	11755--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Avize 17 40
Valentin Leflaive

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	50 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi