



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1830, Valentin Leflaive

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: FR

Regione: Champagne

Produttore: Champagne Valentin Leflaive

Valutazioni:

Vinificazione: 36 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 12935--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut

CV 1830

Valentin Leflaive

Origine:	FR
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi