



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

CHAMPAGNE LEFÈVRE, CUVÉE AUDACIEUSE

<u>Producent :</u>	Gersende Lefèvre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Het Champagnehuis E. Lefèvre is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzy, waar het huis gevestigd is en Verzenay. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". Dwz dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vin je dan ook op het etiket. Deze Cuvée Audacieuse is een millisé 2017 Blanc de Blancs gemaakt van 100% chardonnay. De druiven komen van een geselecteerde wijngaard met oude wijnstokken. Na de eerste gisting rijpt de fles Sur Lattes gedurende 5 jaar. Bij de botteling voegt men 3gr suiker toe (Extra Brut). Het resultaat is een pareltje ! De belletjes zijn erg fijn en de aroma's van honing, brioche en fruit charmeren onze neus. De mond is fijn, elegant met een mooie afdrank. Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6-7° met hartige hapjes of bij een fijn visgerecht.

Bewaartijd:

3-5 jaar

CHAMPAGNE LEFÈVRE, CUVÉE AUDACIEUSE

<u>Producent :</u>	Gersende Lefèvre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Chardonnay

Beschrijving:

Het Champagnehuis E. Lefèvre is gelegen in één van de 17 Grand Cru gemeentes in Champagne. Hun wijngaarden liggen verdeeld over de gemeente Verzy, waar het huis gevestigd is en Verzenay. Primordiaal voor de identiteit van de wijn is de assemblage, een uiting van bekwaamheid van het huis, menselijke kennis en het typisch karakter van de eigen bodem. Dit familiebedrijf is een "Récoltant Manipulant". Dwz dat men van begin tot het einde alles zelf doet. De afkorting RM vin je dan ook op het etiket. Deze Cuvée Audacieuse is een millisé 2017 Blanc de Blancs gemaakt van 100% chardonnay. De druiven komen van een geselecteerde wijngaard met oude wijnstokken. Na de eerste gisting rijpt de fles Sur Lattes gedurende 5 jaar. Bij de botteling voegt men 3gr suiker toe (Extra Brut). Het resultaat is een pareltje ! De belletjes zijn erg fijn en de aroma's van honing, brioche en fruit charmeren onze neus. De mond is fijn, elegant met een mooie afdrank. Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 6-7° met hartige hapjes of bij een fijn visgerecht.

Bewaartijd:

3-5 jaar