



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

CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE, CUVÉE DIVINE BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Gersende Lefèvre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne Grand Cru
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, 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 Divine is een millisimé 2012 en werd gemaakt zonder toevoeging van suiker bij het bottelen. Het is nl toegelaten om net voor het bottelen een suikeroplossing toe te voegen van 0 tot 15gr/lit. Gersende en papa Etienne blenden hier 80% pinot noir met 20% chardonnay. Een mooi geurenpalet van brioche, gegrilde nootjes, fruitcompot en kruiden zoals kaneel en peper. De mond is fijn, elegant en de smaak blijft lang hangen. Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fijne hapjes aan 7°

Bewaartijd:

2-3 jaar



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

CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE, CUVÉE DIVINE BRUT NATURE

<u>Producent :</u>	Gersende Lefèvre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Champagne Grand Cru
<u>Type wijn:</u>	Mousserende wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pinot noir, 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 Divine is een millisimé 2012 en werd gemaakt zonder toevoeging van suiker bij het bottelen. Het is nl toegelaten om net voor het bottelen een suikeroplossing toe te voegen van 0 tot 15gr/lit. Gersende en papa Etienne blenden hier 80% pinot noir met 20% chardonnay. Een mooi geurenpalet van brioche, gegrilde nootjes, fruitcompot en kruiden zoals kaneel en peper. De mond is fijn, elegant en de smaak blijft lang hangen. Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer bij fijne hapjes aan 7°

Bewaartijd:

2-3 jaar