

# Valentin Leflaive Champagne Blanc de Blancs AOP Extra Brut

Ein mineralischer Blanc de Blancs Champagner, der ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt wird. Mit seiner kristallinen Struktur und feinen Perlage ist dieser Extra Brut die Quintessenz von Frische und Eleganz.

## Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung mit langer Reifung auf der Hefe, um die Feinheit und Komplexität zu entwickeln. Minimaler Dosage für ein puristisches Geschmacksprofil.

## Verkostungsnotizen

Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Blüten. Am Gaumen präzise, mit feiner Mineralität und einem langen, erfrischenden Abgang.

## Speisenbegleitung

Ideal zu Austern, Sashimi oder als edler Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

### Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Meeresfrüchte, Apéritif, Austern, Sashimi
Verschlusstyp	Korken
Region	Champagne
Rebsorte	Chardonnay
Geschmack	extra brut
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Valentin Leflaive  
8, Rue du Marche 51190 Avize Frankreich