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

CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE, CARTE D'OR GRAND CRU

Producent :	Etienne Lefèvre
Werelddeel:	Europa
Land:	Frankrijk
Appellatie:	Champagne
Type wijn:	Mousserende wijn
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	
Druivenras(sen):	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 Carte d'Or is gemaakt van 75% pinot noir en 25% chardonnay. Een elegante Champagne met aroma's van honing, pompelmoes en citrus. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale. Finesse en kracht verenigd onder het kurk ! Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° als aperitief bij hartige hapjes of bij warme visgerechten.

Bewaartijd:

2 jaar

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

CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE, CARTE D'OR GRAND CRU

Producent : Etienne Lefèvre
Werelddeel: Europa
Land: Frankrijk
Appellatie: Champagne
Type wijn: Mousserende wijn
Alcoholgehalte: 12,5%
Inhoud:
Druivenras(sen): 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 Carte d'Or is gemaakt van 75% pinot noir en 25% chardonnay. Een elegante Champagne met aroma's van honing, pompelmoes en citrus. Een vrij volle aanzet in de mond en een mooie verfrissende toets in de finale. Finesse en kracht verenigd onder het kurk ! Meer info op www.champagne-etienne-lefevre.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° als aperitief bij hartige hapjes of bij warme visgerechten.

Bewaartijd:

2 jaar