

# CHAMPAGNE PIERRE LEBOEUF

## COUP DE FOU DRE 2009

---



### Beskrivelse

En meget lækker champagne med god tyngde og fylde. En frugtholdig champagne med noter af røde bær, æble, mandler, brød og kanel.

### Pairing

Luksuriøs apéritif, til kød og ost

### Producent

Vincent og Helene Leboeuf

### By/Område

Aÿ / La Vallée de la Marne

### Cru

Grand Cru

### Høst år

2009

### Druer

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

### Dosage

Brut 8g/l

### Vinifikation

Første fermentation i egetræstønder.  
Malolaktisk fermentering foretaget  
Anden fermentering i flaske  
12,5% alc.

---

### Champagne Pierre Leboeuf

Familien Leboeufs gamle og meget charmerende hus danner en skøn kulisse omkring champagneproduktionen og er en oplevelse i sig selv. Huset blev oprindeligt bygget i det 16. århundrede for den franske konge Henri IV.

I det smukke gamle champagnehus i Aÿ, tager Vincent Leboeuf og datteren Héléne imod og står for familiens champagneproduktion af blot 25.000 flasker årligt. Der høstes fra 4,7ha.

Vincent og Helene er hhv. 4. og 5. generation i en familie, hvor de traditionelle metoder for produktion har høj prioritet. Flaskerne lagres i familiens håndudgravede kælder med hvælving, hvor champagnerne håndvendes før degorgering.