

CHAMPAGNE PIERRE LEBOEUF GRAND CRU



Beskrivelse

Dejlig frisk og frugtig champagne med mange vedholdende bobler. Farven er fin gylden. Duft og smag domineres af citrus, æble og røde bær samt lette noter af pære, honning og karamel.

Pairing

God som apéritif, til tapas, fiskeretter og havens grillmad

Producent

Vincent og Helene Leboeuf

By/Område

Aÿ / La Vallée de la Marne

Cru

Grand Cru

Høstår

Base fra 2014, tilsat reservevin fra 2013 og 2012

Druer

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentering i ståltanke
Malolaktisk fermentering udført
Anden fermentering i flaske
12% alc.

Fås også Demi og Magnum

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.