

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.