

CHAMPAGNE PIERRE LEBOEUF GRAND CRU



Beskrivelse

Denne skønne rosé har en flot orangerosa farve. Dens duft og smag præges af røde bær, særligt jordbær. Desuden har denne champagne en let-krydret smag.

Pairing

Apéritif, til skaldyr, lammekød, barbecue sushi og ost.

Producent

Vincent og Helene Leboeuf

By/Område

Aÿ / La Vallée de la Marne

Cru

Ikke rangeret

Høst år

Base fra 2014

Druer

100% Pinot Noir

Dosage

Brut 8g/l

Vinifikation

Første fermentation i ståltanke
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.