



PREMIUM CHAMPAGNE & WINE



LICHTENWALD FRÈRES

El nombre "Lichtenwald Frères" representa a los hermanos Lichtenwald, quienes están detrás de esta exclusiva gama de champagnes espumosos. El champán de Lichtenwald Frères se elabora a partir de una refinada mezcla de Pinot Noir, Chardonnay y Meunier, provenientes de las mejores cosechas cuidadosamente seleccionadas.

Con un perfil de sabor elegante y refinado, estos champanes son elaborados a mano con esmero y envejecidos durante un mínimo de 36 meses.

El logotipo de Lichtenwald Frères, que presenta un "LF" dentro de un círculo casi cerrado y una corona encima, simboliza la unidad y la excelencia de la marca.



BRUT SÉLECTION

El BRUT SÉLECTION de Lichtenwald Frères, en colaboración con SCEV Marc Chauvet, es la introducción perfecta al mundo de los cuvées vintage. En comparación con el BRUT TRADITION, es más robusto y menos afrutado, pero destaca por su fuerte carácter y su largo final.

Composición: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier
La cosecha de 2018 incluye un 13% de vinos de reserva y envejece durante al menos 36 meses sobre sus lías.

Bouquet: Una fina combinación de notas florales y minerales.
Sabor: En boca, este champagne es vivo, estructurado, mineral y poderoso.

Maridaje: Este champagne combina excelentemente con mariscos y pescados preparados con hierbas.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT TRADITION

El BRUT TRADITION de Lichtenwald Frères, en colaboración con SCEV Marc Chauvet, es un clásico atemporal de la casa, destacado por su frescura y carácter afrutado, ofreciendo un sabor consistente.

Composición: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Este champagne se compone de un 70% de la cosecha de 2020 y un 30% de vinos de reserva.

Bouquet: Aromas frescos y afrutados, con notas de cítricos, miel y brioche mantequillado.

Sabor: Un vino clásico, redondo, equilibrado y armonioso que resalta perfectamente la fruta y las notas refrescantes de los cítricos. Ideal para celebraciones de todo tipo.

Maridaje: Este champagne es excelente como aperitivo o acompañado de queso parmesano.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT ROSÉ

El Brut Rosé de Lichtenwald Frères, en colaboración con SCEV Marc Chauvet, es un champagne festivo que impresiona por su estilo único, color vibrante y sabor distintivo. Se elabora mediante la maceración de uvas antes de la clarificación, donde los pigmentos naturales de las pieles aportan color y liberan un amplio espectro de aromas.

Composición: 100% Pinot Noir de Rilly-la-Montagne, añada 2020.

Bouquet: Aromas de frutas rojas como grosella roja y frambuesa, complementados con toques de granadina.

Sabor: Un vino festivo, armonioso, fresco y bien equilibrado, con sabores de frutas rojas.

Maridaje: Este champagne pertenece a la categoría afrutada y combina maravillosamente con pastel de fresas o tomates preparados al estilo provenzal.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



DEMI-SEC

El Demi-Sec de Lichtenwald Frères, en colaboración con SCEV Marc Chauvet, se elabora exclusivamente a partir de cosechas de alta calidad y refleja constantemente el carácter de un champagne distinguido. Destaca por su complejidad, riqueza y largo final en el paladar. Cada añada es única, influida por las condiciones climáticas del año y su composición.

Composición: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, con la añada 2016 envejecidas durante 7 años sobre lías en nuestras bodegas.

Bouquet: Aromas afrutados de membrillo, durazno amarillo y verbena, complementados con notas frescas de merengue.

Sabor: Afrutado, carnoso y delicioso, respaldado por una acidez vibrante.

Maridaje: Este champagne pertenece a la categoría intensa y combina perfectamente con gallo asado o filete de ternera con estragón, durazno y sésamo. Disfrute de toda su complejidad aromática como aperitivo.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.

