



CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



Blanc de Blancs Grand Cru - Brut

Le Blanc de Blancs, révélateur de profondeur et de précision

Duval-Leroy, la seule grande Maison de la Côte des Blancs, montre sa parfaite connaissance des terroirs Grand Cru et sa maîtrise approfondie de la vinification du Chardonnay, cépage emblématique de cet historique terroir crayeux.

La volonté de la maison :

« Proposer des vins d'expression, riches d'émotions, à l'éclat incomparable.

Des vins savoureux toujours en démonstration aromatique qui parlent le langage de leurs origines et de leurs terroirs. »

Terroir & cépages

Uniquement les 6 villages Grand Cru de la Côte des Blancs
100 % de Chardonnay

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Fermentation alcoolique à basse température
- Levures : Saccharomyces Cerevisae
- Fermentation malo-lactique
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- 6 % des vins élevés sous-bois durant 9 mois pour un gain de structure vineuse et de verticalité
- Vieillesse sur lies : + de 10 ans
- Dosage Brut à 5 g/l

La dégustation



Robe d'un or étincelant avec de fines bulles persistantes.



Richesse et subtilité d'une courbe aromatique complexe et rafraîchissante à la fois. Premier nez floral puis viennent s'entremêler des notes d'abricot et de mirabelle.



Ce grand champagne de profondeur, tendu et minéral caractérisé par une vinosité élégante, vous apporte une lecture signée du style champenois au vieillissement accompli.

Le meilleur moment

22H, le vin principal.

Un très grand vin blanc, il peut faire un repas à lui seul.

L'accord parfait

Cette cuvée révélera les saveurs d'une belle sole de petit bateau citronné ou d'une délicieuse côte de veau de lait et giroles.