



CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY



Brut Réserve Bio AB

L'aménagement, l'enrichissement et la protection de la nature s'inscrivent dans l'éthique de la Maison. La cuvée Brut*, vin « idéologique », se nourrit au creux de vignobles cultivés dans le respect de la nature. Cette cuvée a obtenu une certification biologique Ecocert répondant à des normes et à un cahier des charges au niveau international.

La vinification partielle en cuves et en fûts de chêne préserve les caractéristiques initiales des raisins développant une haute concentration et une forte identité.

La volonté de la maison Duval-Leroy :
« 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

66% Chardonnay
34% Pinot Noir
Raisins certifiés biologiques par Ecocert 

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines, en fûts de chêne
- Fermentation malo-lactique
- Clarification naturelle, sans collage
- Vieillesse sur lies : plus de 5 ans
- Dosage Extra-Brut à 4 g/l

La dégustation



Une sublime robe or pâle, avec des reflets verts.
Effervescence avec des bulles lentes et fines.



Un vin raffiné dont le bouquet libère une expression pure et cristalline.



Une première impression de pureté et de minéralité, puis une profonde et longue structure avec des arômes de bonne .

Le meilleur moment

Ce vin est idéal pour l'apéritif.
Température de service entre 8°C et 10°C

L'accord parfait

Ce vin accompagnera subtilement les viandes blanches.