



CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY



Brut Réserve

Depuis 1859, la famille Duval-Leroy élabore avec passion, ajuste en esthète, la qualité de son Champagne Brut Réserve.

C'est là que l'on ressent toute la puissance du caractère unique, universel d'un champagne haut de gamme. Une continuité, une vocation, un esprit créatif assurent un succès qu'il n'est plus nécessaire de démontrer.

La Maison Duval-Leroy joue sur l'art de l'assemblage de Pinots et de Chardonnays. Riche d'une quinzaine de crus et d'un apport généreux de vin de réserve, le Brut Réserve Duval-Leroy confirme avec sa complexité avec une constante reconnue.

Terroir & cépages

60% Pinot Noir, 30% Meunier, 10% Chardonnay
40% de vin de réserve minimum

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Levures : Saccharomyces Cerevisae
- Fermentation malo-lactique
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Vieillesse sur lies : 30 à 36 mois
- Dosage Brut à 8 g/l

La dégustation



Une sublime robe or pâle, avec des reflets argents.
Effervescence avec des bulles fines.



Un nez délicat
Expression florale avec complexité aromatique des amandes grillées.



Parfaitement équilibré entre finesse et puissance, il développe des arômes d'agrumes et de fruits blancs comme la pomme et la poire. Il exprime une vinosité subtilement fondue en bouche.

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