



CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

Femme de Champagne

Rosé de Saignée 2007

Né du travail d'orfèvre de Carol Duval-Leroy et de Sandrine Logette Jardin, sa cheffe de cave, le flacon aux courbes harmonieuses preserve les charmes d'un grand champagne. La cuvée Femme de Champagne Rosé de Saignée est le symbole de tout le savoir-faire de Lamaison Duval-Leroy.

Seuls de grands vins permettent d'élaborer de grands champagnes, la Maison a sélectionné les meilleures parcelles et les baies sont vinifiées dans la méthode la plus exigeante, sans compromis pour obtenir la couleur rose la plus pure et les sensations les plus délicates.

Terroir & cépages

100 % Pinot Noir Grand Cru and Premier Cru
L'ensemble du vignoble familial est certifié HVE niveau 3 et Viticulture Durable en Champagne.
Age des vignes: 35 à 45 ans

Vinification

- Macération courte (18h) des pinots noirs avec grappes triées et éraflées
- Levures : Saccharomyces Cerevisae
- Fermentation Malolactique
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Dosage : +/- 3g/l

La dégustation



Ce champagne lumineux aux reflets or rose dévoile des notes complexes d'une vive maturité.



Joliment structuré sa fraîcheur s'associe à un parfum aux notes de fruits rouges sauvages.



D'une belle fraîcheur en bouche, ce rosé laisse place à une texture souple, ronde et très structurée avec des saveurs de fruits rouges concentrés intenses, d'épices douces.

Le meilleur moment

Température de service entre 8°C et 10°C

L'accord parfait

Sabayon de fruits rouges au Champagne

