



CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



Fleur de Champagne 1er Cru - Brut

Duval-Leroy, la seule grande Maison de la Côte des Blancs, montre sa parfaite connaissance des terroirs Grand et Premier Cru dès 1911. A l'officialisation de l'échelle des crus, Raymond Duval-Leroy créa cette cuvée d'exception associant les cépages Chardonnay et Pinot Noir sélectionnés dans les seuls villages classés Grand Cru et Premier Cru. Son profil aromatique de fleurs blanches entre-mêlées d'agrumes comme celui de la Fleur de Vigne de juin lui donne son nom : Fleur de Champagne.

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 des Premiers et des Grands Crus des plus beaux villages de la Champagne :

- Vertus, Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay...
- 70% de Chardonnay
- 30% de Pinot Noir

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Fermentation alcoolique à basse température
- Levures: *Saccharomyces Cerevisae*
- Fermentation malo-lactique: 100%
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Vin de réserve pour moitié de l'assemblage dont 2% des vins de réserve élevés sous-bois durant 9 mois
- Vieillesse sur lies : + de 6 ans
- Dosage Brut à 6 g/l

La dégustation



Une sublime teinte or pâle, soulignée par des reflets intensément argentés. Effervescence gracieuse d'une bulle fine et lente.



Expression florale en première lecture jouxtant la complexité aromatique de l'amande et du pain grillé. Un épanouissement affiné et affirmé.



La texture est fine, précise et fusionnelle avec un gras soyeux et délicat, porteur de notes de chair d'agrumes et de figues égayées par une pointe d'eucalyptus. Finale savoureuse et saline.

Le meilleur moment

Le meilleur moment : 18h30, 28°C, retour de plage.

La parfaite définition du mot champagne : une grande fraîcheur à la fois désaltérante et d'une belle complexité pour précéder un grand repas.

L'accord parfait

En prolongement de l'apéritif, elle se mariera avec un carpaccio d'ananas et des langoustines rôties. Servi à température de cave (12/14°), Fleur de Champagne offrira un appui merveilleux à un Saint-Pierre rôti sur l'arête.