



CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



La dégustation



Couleur or profonde et de très fines bulles



Notes aromatiques de rhubarbe et d'ortie blanche complétées par des notes intenses épicées



La bouche est d'une attaque incisive et tranchante à la finale rendue soyeuse par le travail sur levures

Le meilleur moment

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

L'accord parfait

Ce vin se mariera parfaitement avec une omelette aux asperges sauvages, ou avec un Parmesan vieux pour un accord avec du fromage.

Petit Meslier 2009

La passion de Duval-Leroy pour l'authenticité s'illustre dans cette cuvée de pur Petit Meslier (cépage dit oublié). Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux comme ceux de la Vallée de la Marne.

Ce vin d'avertis, millésime 2009, libère un bouquet au profil puissant d'équilibre et de complexité. Le Petit Meslier donne un vin souple et fruité qui évolue un peu plus rapidement dans le temps et apporte à l'assemblage de la rondeur. Mariage intime entre le cépage et le sol, ce vin laisse exploser en bouche une finesse mêlée de touches suaves et chaleureuses qui comblent les connaisseurs et les amateurs de saveurs atypiques.

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

Le cépage Petit Meslier est originaire de l'Est de la France, implanté en Champagne dans la Vallée de la Marne et dans l'Aube; croisement naturel entre le gouais blanc (ancien cépage historique champenois) et le savagnin.
100% Petit Meslier

2009 : beau millésime avec un équilibre classique.

Vinification

- Fermentation alcoolique et fermentation malolactique
- Levures : *Saccharomyces Cerevisae*
- Clarification naturelle, pas de collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la dose autorisée)
- Vinification totale sur lies en fûts de chêne durant 9 mois
- Séjour sur lattes de plus de 10 ans
- Dosage extra-brut : 2,5 g/l