



CHAMPAGNE

DUVAL-LEROY



Rosé Prestige 1er Cru - Brut

Le Rosé, révélateur de séduction gourmande et de passion fruitée.

Duval-Leroy, la seule grande Maison de la Côte des Blancs, montre sa parfaite connaissance des terroirs Grand et Premier Cru et sa maîtrise approfondie de la vinification du Rosé, pour amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

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 :

- Bouzy et Vertus pour les Pinots Noirs
- Vertus, Chouilly, Le Mesnil sur Oger pour les Chardonnays

Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- Macération de courte durée à basse température des Pinots Noirs
- Fermentation alcoolique à basse température
- Levures : Saccharomyces Cerevisae
- Fermentation malo-lactique
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Pas d'élevage sous- bois
- Vieillesse sur lies : 5 ans
- Dosage Brut à 7,5 g/l

La dégustation



Sa robe saumonée, irisée d'une pluie d'étoiles d'or rose fascine le regard et invite à la dégustation.



Subtiles notes de petits fruits rouges mêlées à des touches d'agrumes et de fraises Mara des Bois.



Suavité et rondeur accompagnées par une exaltation d'arômes de figues et de cerises nuancée par un soupçon d'eucalyptus.

Le meilleur moment

21h00, entre les tropiques.
La cuvée des moments de partage volubile autour d'un apéritif ou au cours d'un repas.

L'accord parfait

Rosé Prestige accompagnera parfaitement les poissons crus marinés, les gambas grillées, le jambon de Parme et les desserts de petits fruits rouges. Les plus audacieux marieront ce champagne rosé à la cuisine asiatique ou indienne.