



CHAMPAGNE

**DUVAL-LEROY**



## Blanc de Blancs Prestige 2008 Premier Cru - Brut

Le Blanc de Blancs, révélateur de profondeur et de précision

Duval-Leroy, la seule grande Maison de la Côte des Blancs, montre sa parfaite connaissance des terroirs Grand Cru et sa maîtrise approfondie de la vinification du Chardonnay, cépage emblématique de cet historique terroir crayeux.

**2008:** Très grande année pour la Champagne, d'une très grande richesse, exceptionnellement goûteuse, sur une trame de fraîcheur.

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

6 villages Grand Cru de la Côte des Blancs : Le Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly, Oiry  
Et Vertus en Premier Cru avec les parcelles de Barilliers, Faucherets et les Monts Ferrés

### Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- 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)
- 4 % des vins élevés sous-bois durant 9 mois pour un gain de structure vineuse et de verticalité
- Vieillesse sur lies : + de 10 ans
- Dosage Brut à 3 g/l

### La dégustation



Robe d'un or étincelant avec de fines bulles persistantes.



Richesse et subtilité d'une courbe aromatique complexe et rafraîchissante à la fois.  
Premier nez avec des arômes de fleurs blanches solaires comme le jasmin, d'oranges sanguines et d'amandes chaudes torréfiées.



Un grand champagne de profondeur, tendu et minéral, caractérisé par une attaque vive dans une vinosité soyeuse, finement structurée et boisée.

### Le meilleur moment

22H, le vin principal.

Un très grand vin blanc, il peut faire un repas à lui seul.

### L'accord parfait

Cette cuvée révélera les saveurs d'un plat de noix de Saint Jacques poêlées aux agrumes ou d'un chèvre frais, comme un Valencay.