



CHAMPAGNE  
**DUVAL-LEROY**



# Femme de Champagne Brut Nature 2002

2002: Une année de maturation exceptionnelle en Champagne

Fruit de l'exceptionnelle année 2002, ce champagne de caractère et de structure exprime une personnalité à la fois élégante et intense, avec un corps remarquable et une belle longueur.

2002 fut une année avec de faibles précipitations de pluie et un hiver très doux. L'été fut une succession de jours ensoleillés.

Les premières sessions de dégustation ont confirmé que 2002 était un millésime exceptionnel.

En Brut Nature, Femme de Champagne 2002 est la véritable expression emblématique d'un millésime fantastique.

## Terroir & cépages

95% Chardonnay Grand Cru (Avize, Camant, Oger, Le Mesnil)

5% Pinot Noir Grand Cru (Ambonnay)

Age des vignes: 35-45 ans

## Vinification

- Vinification de précision avec séparation des origines
- 20% a été vinifié en barrique de 220L
- Malolactique Fermentation
- Clarification naturelle, sans collage
- Très peu de sulfites (environ 1/3 de la valeur autorisée)
- Vieillesse sur lies : 20 ans
- Dosage Brut Nature 0g/l

## La dégustation



La robe de Femme de Champagne 2002 est or.



Le nez, d'une grande finesse, marie la fleur d'acacia, les fruits compotés, à une touche minérale qui lui donne beaucoup d'élégance.



Notes de brioche, de vanille et de fruits secs, auxquels des touches de citron et de mandarine se mêlent joyeusement. La bulle est très fine et s'étire sur une persistance remarquable.

## Le meilleur moment

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

## L'accord parfait

Un risotto à la truffe, ou un comté vieux.