

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE



**DUVAL-
LEROY**

Duval-Leroy Brut Réserve

Champagne

Frankreich > Champagne

Reifungspotential : 3 Jahre % Alkoholgehalt : 12.00°



Auszeichnung

Wine Spectator - 91/100 - November 2017

Falstaff - 89/100 - December 2019



Rebsorte(n) :

Chardonnay, Pinot Noir

Degustationsnotizen

Auge : Hellgoldene Farbe.

Nase : Perfekte Harmonie von Finesse und Fülle.

Gaumen : Subtil verschmolzene Vinosität.

Gastronomie

Aperitif, Fisch- oder Gemüseterrine, Fischgerichte, weisses Fleisch.

Terroir

Das eigene und selbstbewirtschaftete Rebland von Duval-Leroy umfasst 200 ha, was etwa einem Drittel des Bedarfs entspricht; der Rest wird ausschliesslich während der Weinlese in Form von Trauben oder Most zugekauft. Duval-Leroy ist in allen Grand-Cru-Gemeinden der Côte des Blancs präsent, jedoch auch in den Terroirs der Grands Noirs der Montagne de Reims gut verwurzelt. Der Grand-Cru- und Premier-Cru-Zukauf macht 40% der Gesamtproduktion aus, eine Ausnahme in der Champagne.

Weinbereitung

Eleganz, Mineralität und Brillanz. Diese Eigenschaften zeichnen die Weine des Champagnerhauses Duval-Leroy aus, wenn es die heikle, schwierige Chardonnaytraube verfeinert. Mit ihrer hohen aromatischen Komplexität bildet sie die Qualitätsbasis aller Assemblagen. Carol Duval-Leroy und ihre Kellermeisterin stellen das Terroir und die Typizität des Jahres in den Vordergrund und können so Cuvées mit Aromen und Strukturen anbieten, die in der Champagne einzigartig sind.

Önologue(n)

Sandrine Logette-Jardin

OBRIST

OBRIST SA
Av. Reller 26
CH-1800 Vevey 1

Tél : +41 (0)21 925 99 25
Fax : +41 (0)21 925 99 15
www.obrist.ch