

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE



**DUVAL-
LEROY**

Duval-Leroy Brut Réserve

Champagne

France > Champagne

Garde :
3 ans

% Vol :
12.00°



Distinctions

Wine Spectator - 91/100 - November 2017

Falstaff - 89/100 - December 2019



Cépage(s) :

Chardonnay, Pinot Noir

Note de dégustation

Robe : Or clair.

Nez : Parfaitement équilibré entre finesse et puissance.

Palais : Développe des arômes de chocolat noir, de cannelle, de figues jaunes rôties et exprime une vinosité subtilement fondue.

Accords mets-vin

Apéritifs, viandes blanches.

Terroir

Le vignoble Duval-Leroy représente 200 ha en exploitation soit le tiers de ses approvisionnements, le reste se faisant exclusivement lors de la vendange par l'achat de raisins et de moûts. Duval-Leroy est présent dans toutes les communes Grand Cru de la Côte des Blancs, mais également très bien implanté dans les Grands Noirs de la Montagne de Reims. Les approvisionnements en Grand Cru et Premier Cru représentent 40% du total, une exception en Champagne.

Vinification

Élégant, minéral et lumineux. Ces qualités, la maison Duval-Leroy les crée en sublimant le sensible et exigeant chardonnay. D'une pure complexité aromatique, il est à l'origine de l'excellence de tous les assemblages. Carol Duval-Leroy et sa cheffe de cave valorisent le terroir et la typicité de l'année et proposent des cuvées aux arômes et structures inédits en Champagne.

Œnologue(s)

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