

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE



DUVAL-
LEROY

Duval-Leroy "Fleur de Champagne"

Champagne Brut Premier Cru

France > Champagne

% Vol :
12.00°



Distinctions

Bettane & Desseuve - 16/20
Vinum - 16/20



Cépage(s) :

Chardonnay (70%), Pinot Noir (30%)

Note de dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets argentés, cristalline et brillante avec un cordon harmonieux de bulles fines.

Nez : Fruité et gourmand.

Palais : Fraîcheur.

Accords mets-vin

Tartare de boeuf au couteau, sole dorée meunière de Noirmoutier, carpaccio d'ananas et langoustines rôties.

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

Dès 1911, avec l'officialisation de l'échelle des Crus, Raymond Duval-Leroy crée un champagne exceptionnel à partir de raisins issus de villages classés Grand Cru et Premier Cru. Le parfum évocateur de fleur blanche qui en exhale lui donne son nom Fleur de 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