

Femme de Champagne Grand Cru Brut

Duval-Leroy - Champagne - 2000

Situation

La craie affleurante y est partout, véritable réservoir d'eau et de chaleur des sous-sols. La Côte des blancs donne naissance à des champagnes prisés, empreints de vivacité et d'esprit, aux arômes légers et délicats, symboles de finesse et d'élégance

Encépagement

95% Chardonnay 5% Pinot noir

Élevage et Vinification

Le travail d'orfèvre de Carol Duval-Leroy et de Sandrine Logette-Jardin, sa chef de cave, qui vinifient chaque parcelle séparément et en fûts de chêne, avant un vieillissement de 9 ans

Accord Mets et Vins

Fruits de mer, légumes verts, poisson et fruits de mer, viande blanche grillée, fromage à pâte molle, fromage à pâte sèche



Dégustation

Un Champagne soyeux, persistant et complexe, avec de la brioche, de la vanille, des agrumes et les fines notes boisées de son passage en fûts. Et pour ce bijou, un bel écrin, sous la forme d'une bouteille aux courbes harmonieuses.

Description

Depuis sa création en 1859, la Maison familiale Duval-Leroy est installée à Vertus, au cœur de la Côte des Blancs et exploite environ 200 hectares. Cette maîtrise de la matière première se caractérise par un approvisionnement important en raisins Chardonnay. La prédominance de ce cépage dans l'élaboration des cuvées donne aux Champagnes Duval-Leroy la finesse, la légèreté et l'élégance qui font toute sa typicité.

Dirigée depuis 1991 par Carol Duval-Leroy, la maison est l'une des dernières entreprises champenoises au capital 100 % familial et se classe dans le peloton des 15 premières Maisons de Champagne.