

Extrat-Brut Prestige 1er Cru

Duval-Leroy - Champagne - AOC

Situation

Une composition en majorité calcaire procure à la vigne une irrigation naturelle constante

Encépagement

65% de Chardonnay et 35% de Pinot Noir

Élevage et Dosage

Élevé 9 mois en fût
Dosage : moins de 5 g/l

Accord Mets et Vins

Ce champagne s'associe parfaitement aux fruits de mer, aux sushis, à un ceviche de poisson blanc mais également à un parmesan jeune ou un jambon pata negra.



Dégustation

Au premier regard, la bulle fine crée un cordon persistant et crémeux, elle anime les reflets argentés d'une robe or jaune.

Au nez, l'Extra-Brut Prestige 1er Cru exhale des arômes de fleurs blanches, aubépine, chèvrefeuille et citronnier, s'ouvrant vers des notes d'amande, de pain grillé, une touche de bois de santal et quelques notes de fruits rouges.

Le premier temps de bouche est délicat et d'une grande fraîcheur, sa longue finale mène à une vinosité élégante et fruitée.