BONGOÛT

Fiche Technique

Magnum Femme de champagne
Maison Duval-Leroy

Femme de Champagne 2000 est le témoin d'un grand millésime de la Champagne.

Année de bel excédent thermique et malgré des précipitations généreuses et de la grêle, une vendange à mi-septembre offrit des baies d'une belle richesse en sucres (équivalente à des années telles que 1992, 1998 et 1999) et d' une acidité intégrée.

À la recherche de finesse, d'élégance et de texture, Femme de Champagne 2000 associe à 75% de vinification classique en cuves inox avec régulation thermique, 25% de séjour sur lies en fûts de chêne.

Sa couleur jaune dorée porte de fins trains de bulles qui dévoilent des notes complexes combinant jeunesse et maturité : croûte de brioche, vanille et fines notes boisées alternant avec les agrumes tels que citron et mandarine. À la fine attaque de bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie.

BONGOÛT

Fiche Technique

Magnum Brut réserve
Maison Duval-Leroy

Depuis 1859, la famille Duval-Leroy élabore avec passion, ajuste en esthète, la qualité de son Champagne Brut Réserve.

C'est là que l'on ressent toute la puissance du caractère unique, universel d'un champagne haut de gamme. Une continuité, une vocation, un esprit créatif assurent un succès qu'il n'est plus nécessaire de démontrer.

La Maison Duval-Leroy joue sur l'art de l'assemblage de Pinots et de Chardonnays. Riche d'une quinzaine de crus et d'un apport généreux de vin de réserve, le Brut Réserve Duval-Leroy confirme sa complexité avec une constante reconnue.

Parfaitement équilibré entre finesse et puissance, il développe des arômes de chocolat noir, de cannelle, de figues jaunes rôties et exprime une vinosité subtilement fondue en bouche.
Il est le seul Champagne reconnu par le Wine Spectator dans son classement 2008 des Top 100.