

BONGOÛT

Fiche Technique

Cuvée 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.

Les cépages : 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Dégustation : Température de service : entre 8°C et 10°C



BONGOÛT

Fiche Technique

Femme de Champagne Rosé de Saignée

Né du travail d'orfèvre de Carol Duval-Leroy et de Sandrine Logette-Jardin, sa chef de caves, le flacon aux courbes harmonieuses préserve les charmes d'un grand champagne. La cuvée Femme de Champagne Rosé de Saignée est le symbole de tout le savoir faire de la maison Duval-Leroy. Seuls de grands vins permettent d'élaborer de grands champagnes, nous avons sélectionné les meilleures parcelles et nous avons vinifié les baies dans la méthode la plus exigeante, sans compromis pour obtenir la couleur rose la plus pure et les sensations les plus délicates. Ce champagne lumineux aux reflets or rose dévoile des notes complexes d'une vive maturité. Joliment structurée sa fraîcheur s'associe à un parfum aux notes de fruits rouges sauvages. Un Champagne à la personnalité séduisante et subtile qui signe avec la plus grande émotion l'image de Duval-Leroy.

