

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### Cuvée Blanc de Blancs Maison Duval-Leroy

- Ce millésime 2006 sublime les Chardonnays issus des plus belles parcelles certifiées Grand Cru de 6 Villages de la Côte des Blancs : Le Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly ,Oiry.
- Cette cuvée est l'affirmation du style Duval-Leroy dans ce qu'il a de plus beau, bien aiguisée par une fraîcheur exquise.
- Au nez se révèlent des arômes complexes de fleurs blanches, mandarine, amandes chaudes. En bouche, ce grand vin est soyeux d'une onctuosité et d'une souplesse qui lui confèrent un grand équilibre et richesse.
- Ce nouveau millésime bénéficie d'un flacon Prestige. La couleur foncée de la bouteille permet d'éviter toutes les altérations qui pourraient être causées par l'exposition à la lumière.
- Les cépages : 100% Chardonnay
- Flaconnage : 75cl
- Dégustation : Température de service entre 8°C et 10°C.

