

BONGOÛT

Fiche Technique

Femme de Champagne Millésime Brut 2002 Maison Duval-Leroy

Le millésime

Les très belles conditions climatiques de cette année 2002 ont permis d'atteindre d'excellent stades de maturité. Vendangés à la mi-septembre, les raisins présentaient une grande richesse en sucres et de belles acidités.

Vinification et élevage

20% des vins sont vinifiés en fûts de chêne afin d'apporter une structure élégante et soyeuse. 50% de l'assemblage fait l'objet d'un élevage sur lies. Ce champagne est non dosé.

Assemblage

La cuvée Femme de Champagne Grand Cru 2002 de Duval-Leroy est élaborée à partir de 95% de chardonnay des terroirs d'Avize, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant ainsi que de 5% de pinot noir d'Ambonnay.

Dégustation

Femme de Champagne Grand Cru 2002 de Duval-Leroy capture l'expression de ce très grand millésime. Un champagne d'exception promettant un moment de dégustation unique.

