

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

