Maison DUVAL LEROY

Cuvée Brut Réserve

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.

Les cépages :

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Flaconnage :

20cl, 37.5cl, 75cl, 150cl, 300cl, 900cl

Dégustation :

Température de service entre 8°C et 10°C.
Le vin idéal de l'apéritif, il accompagnera subtilement les viandes blanches.