

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.



BONGOÛT

Fiche Technique

Cuvée MOF Maison Duval-Leroy

Issue de l'exceptionnelle vendange 2008, la Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, dite la « Cuvée M.O.F » est un Grand Champagne d'expression en provenance des prestigieux Premier et Grand Crus de la Maison Duval-Leroy.

D'une rare élégance, cette belle œuvre présente une robe intense et lumineuse et révèle une palette aromatique remarquable de fraîcheur, d'intensité et de finesse.

Les arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de brioche sont mis en relief par une bulle délicate. Le tout se présente dans une merveilleuse unité. L'équilibre gustatif est magnifique et la juste acidité prolonge ce bonheur avec une incroyable persistance.

Les cépages : Chardonnay et Pinot Noir Premier Cru et Grand Cru

Dégustation : La cuvée accompagne admirablement un Saint-Pierre rôti sur l'arête

