

Maison DUVAL LEROY

Cuvée Brut Blanc de Blancs Millésime



Depuis 1859, La famille Duval-Leroy cultive un domaine d'exception à la pointe de la Côte des Blancs, terre des grands chardonnays.

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.

Maison DUVAL LEROY

Cuvée Rosé prestige



Le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité.

Ce flacon aux reflets bronze et aux courbes délicates réserve une pluie d'étoiles d'or rose devenue référence.

La délicatesse des bulles, collier de perles fines s'évade de l'élégance cristalline du col aérien de la bouteille créée par Carol Duval-Leroy.

Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums.

Doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde, il représente le plus bel hommage que Duval-Leroy puisse offrir aux amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

Les cépages :

Chardonnay et Pinot Noir

Flaconnage :

37,5cl, 75cl, 150cl

Dégustation :

Servir entre 8° et 10°C