

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### 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 figes 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.



# 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



# BONGOÛT

## Fiche Technique

### Cuvée Blanc de Blancs Maison Duval-Leroy

- 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.

