

Champagne Duval Leroy brut



Issu d'une très ancienne maison et repris depuis une quinzaine d'années par Carol Duval-Leroy le leitmotiv est la recherche constante de la qualité avec en fond le développement durable et un partenariat avec les vigneron approvisionneurs de raisins. Ce champagne **Brut** non millésimé est la base des cuvées traditionnelles de la maison.

- 🍇 Cépage Pinot noir
- 🍇 Contenance 75cl
- 🍇 Température de dégustation 10-12°C
- 🍇 Type de vin Effervescent Blanc
- 🍇 Viellissement 5 ans maximum

Champagne Brut

Située à Vertus la maison Duval Leroy élabore ce traditionnel brut par assemblage d'une quinzaine de crus auxquels sont rajoutés des vins de réserve pour lui donner ses lettres de noblesse haut de gamme.

Ce brut est d'ailleurs reconnu dans le top 100 de Wine Spectator en 2008.

Cépage et Vinification

Ce vin est produit à partir d'un assemblage de cépage **Pinot Noir**, **Pinot Meunier** et **Chardonnay**. L'assemblage final inclut aussi [des vins de réserves](#) pour ce non-millésimé.

Après le pressurage de chaque cépage, les jus sont sous-tirés, débourbés et transférés en cuves pour la première fermentation à 16/20°. L'assemblage est réalisé ensuite suivant les recettes de la maison et le millésime avec une prédominance de Chardonnay.

C'est quelques mois après que la mise en bouteilles qu'intervient la 2ème fermentation puis un long vieillissement dans les Crayères célèbres de la Champagne.

Pour finir le dégorgement s'opère avec l'addition de liqueur.

L'élevage dure environ 2 ans.

Le mot du sommelier

Avec un équilibre parfait et des notes de cannelle, chocolat et figues la bouche nous fait découvrir un aspect vineux des plus réussis.

Entre **finesse de bulle** et **puissance** il reste un très bon symbole de fête.

Accords Mets-Vin

Servi à moins de 10° ce champagne éclairera vos [apéritifs](#) et sublimera vos [poissons en sauces](#).