

Champagne Valentin Leflaive

Champagne Valentin Leflaive Blanc de Blancs CA 15 40 Extra Brut

Ce Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs d'une belle richesse aromatique représente fièrement les valeurs de la maison.

SITUATION

Exposition : Sud, Sud-Est
Altitude : 170m

TERROIR

Origine des raisins : 26% Cramant, 21% Avize, 53% Le Mesnil sur Oger/ Grauves/ Réserves Côte des Blancs
Parcelle : Coeur de Terroir
Age des Vignes : 45 ans
Type de Sols : Craie

À LA VIGNE

Méthode : Viticulture Durable Champenois (VDC)
100% : Vendanges Manuelles

VINIFICATION

Pressurage : Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
Fermentation : En cuve inox
Vins de Réserve : 20%
Mise en Bouteille : Juin 2016

ÉLEVAGE

Vieillissement : 48 mois sur lattes
Dégorgement : 26/07/2019

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 4 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

SERVICE

Consommation : A boire dans les 2 ans
Température : 8-11 °C

DÉGUSTATION

La robe est brillante avec de délicats reflets dorés. Le nez exprime la fraîcheur et la minéralité qui se marient à de subtiles notes d'agrumes mûrs. L'attaque en bouche ciselée est soutenue par une mousse à la texture crémeuse. Les saveurs d'agrumes et de fruits à noyau viennent harmonieusement compléter la fraîcheur du vin pour lui donner une finale longue et savoureuse.

ACCORDS GOURMANDS

Crustacés, viande blanche, poisson, fromage

Olivier Leflaive

Place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet
Tel. 0380213765 - contact@olivier-leflaive.com
olivier-leflaive.com - facebook.com/OlivierLeflaive - twitter.com/OlivierLeflaive

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CPSUVF