

Champagne Valentin Leflaive

Champagne Valentin Leflaive Rosé BA 17 80 Brut

Ce Rosé est vinifié exclusivement avec du Pinot Noir de la Montagne de Reims.

SITUATION

Exposition : Sud-Est

Altitude : 170m

TERROIR

Origine des raisins : 90% Bouzy Grand Cru, 10% Ambonnay Grand Cru Montagne de Reims

Parcelle : Coeur de Terroir

Age des Vignes : 20 ans

Type de Sols : Argilo-Calcaire

À LA VIGNE

Méthode : Viticulture Durable Champenoise (VDC)

100% Vendanges Manuelles

VINIFICATION

Pressurage : Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)

Fermentation : En cuve inox

Vins de Réserve : 0%

Mise en Bouteille : Octobre 2018

ÉLEVAGE

Vieillessement : au moins 20 mois sur lattes

Dégorgement : 25/07/2019

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 8 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

SERVICE

Consommation : A boire dans les 2 ans

Température : 8-10 °C

DÉGUSTATION

Les 100% de Pinot noir lui confèrent un remarquable fuité de petits fruits rouges ; fraises; framboises; légèrement cassis; groseille avec en arrière plant une très belle note de gingembre rose. Le dosage parfaitement fondu dans l'ensemble lui apporte une longue finale. Sa fraîcheur naturelle au nez comme en bouche de jeune champagne lui promet un bel avenir.

ACCORDS GOURMANDS

Charlotte à la tomate, Tourte au Chèvre, Timbale d'écrevisses, Homard bleu et Rouget.

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.



U8JM4F