CHAMPAGNE

CA|15|40

VALENTIN LEFLAIVE

EXTRA BRUT
BLANC DE BLANCS

À OGER - FRANCE

L'Extra-Brut Blanc de Blancs se compose exclusivement de Chardonnay provenant des terroirs de la Côte des Blancs.

Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
Cramant (26%) / Avize (21%) Mesnil / Grauves / Réserves (53%)	15	4,0 g	26/07/2019
			N° DE LOT : CVL-EXB1907

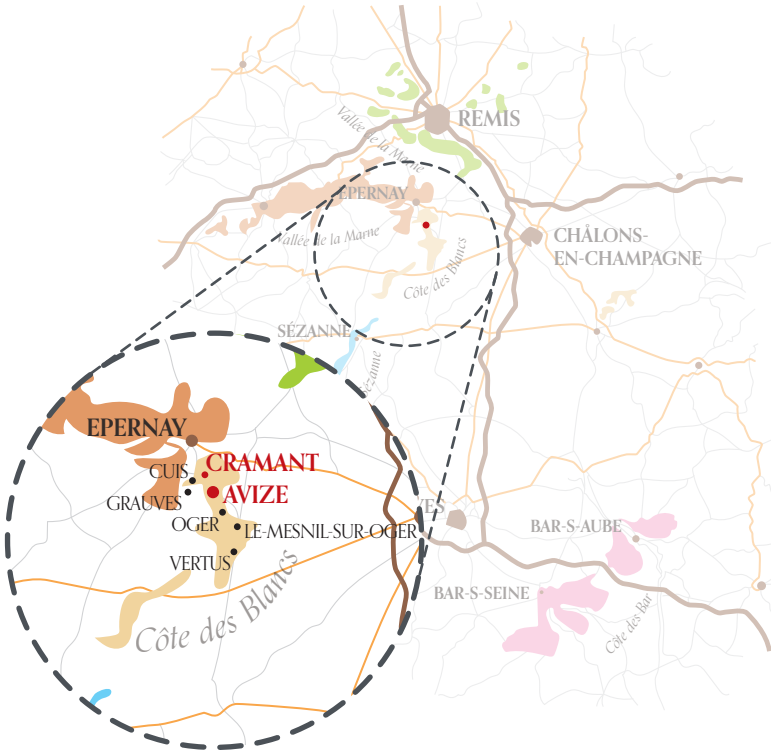
Couleur : **Blanc**
Cépage : **Chardonnay**
Niveau d'AOC : **Champagne**
Région : **Côte des Blancs**
Degré : **12,5% vol**

Terroir

Origine des raisins : **26% Cramant, 21% Avize**
53 % Mesnil/Grauves/Réserves
Côte des Blancs
Age moyen des vignes : 45 ans
Nature des sols : Craie
Altitude : 170m
Méthode de lutte : Raisonnée
Rendement autorisé : 10 500 kg / ha

Vinification

Vendange manuelle : 100 % **(2015)**
Pressurage : 4 h
% Raisins entiers : Oui
Elevage : En cuve inox et en pièces bourguignonnes
Dont : 0% de fûts neufs
Durée d'élevage : 10 mois
Dont : 2 mois d'assemblage en masse
Vieillissement sur lattes : 42 mois
Collage : Non
Dégorgement : 26 Juillet 2019
Dosage : 4,5 gr / litre



Présentation

Date recommandée de consommation : Dès maintenant à jusqu'à 2025
Température de service : 8-11°c
Accord mets /vins : Crustacés, viande blanche, poisson, fromage, à toutes heures du jour et de la nuit

Notes et commentaires de 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 et tendue 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.

BP 3 · 51190 AVIZE · FRANCE · TÉL.: +33 (0)3 80 20 80 85 · Fax +33 (0)3 80 21 33 94 · www.valentin-leflaive.com
Valentin Leflaive · SARL AU CAPITAL DE 50.000 € · RCS REIMS 808 335 251 · N° TVA FR42 808 335 251
e-mail : contact@valentin-leflaive.com