

CHAMPAGNE
GRAND CRU
MA 16 60
VALENTIN
LEFLAIVE

BRUT ROSÉ
À OGER - FRANCE

Le Champagne Valentin Leflaive Rosé Grand Cru se révèle être le meilleur ambassadeur du mariage de deux superbes terroirs Grand Cru (Le Mesnil sur Oger et Ambonnay) dans sa pureté et sa légèreté.

Origine : Le Mesnil Sur Oger 49% Ambonnay 51%	Opus # : 16	Dosage : 6,0g	Date de dégorgement : 06/11/2020 N° DE LOT : CVL-MA2011
---	-----------------------	-------------------------	---

Terroir

Origine des raisins : Le Mesnil sur Oger Grand Cru (49 %) - Côte des Blancs
Ambonnay Grand Cru (51%) - Montagne de Reims

Raisins : Grands Crus Classés

Parcelles : Coeur de Terroir

Vignes : Champenoises à 8 000 pieds de densité

Nature des sols : Silex et craie du Turonien Supérieur pour le Mesnil sur Oger
Argilo Calcaire (craie du Sénonien) pour Ambonnay

Altitude : 119m pour le Mesnil sur Oger et 100 m pour Ambonnay

Méthode de lutte : Viticulture Durable Chempenoise (VDC)

Couleur : Rosé

Cépage : 51 % Pinot Noir
49 % Chardonnay

Niveau d'aoc : Champagne
Grand Cru

Degré : 12,5% vol

Vinification

87 % avec base vins clairs champenois (49% Mesnil+38% Ambonnay)

13% vinifiés rouges champenois (Ambonnay)

puis tirage avec prise de mousse sur l'ensemble.

Vendange manuelle : 100 % (2016)

Pressurage : direct

avec palier de pression pour les futures bases claires (87%)

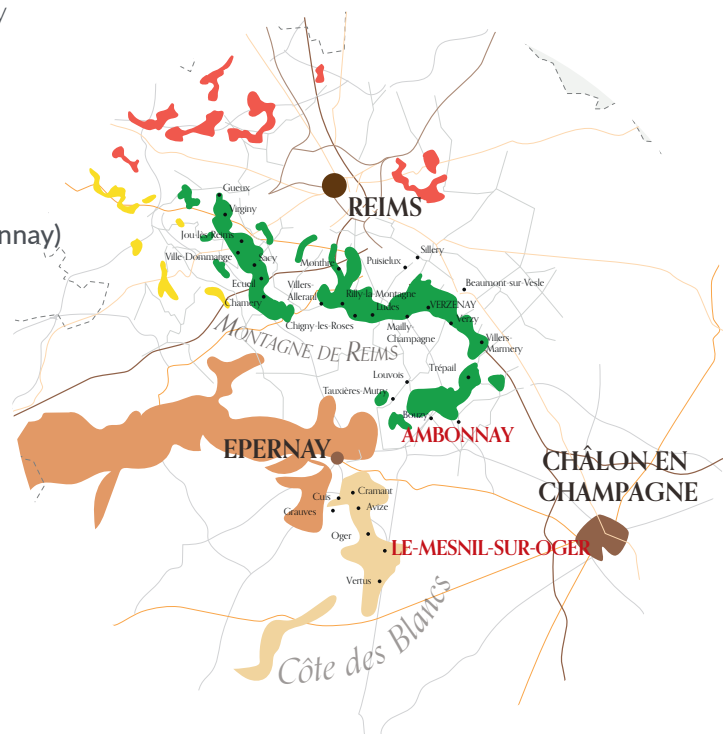
Réserves : 23 % (Mesnil et Ambonnay)

Triage : 12/04/2017

Temps de lattes : 3 ans

Dégorgement : 06/11/2020

Dosage : 6 gr / litre



Présentation

Date recommandée de consommation : A boire dans les 2 ans

Température de service : 8-10°C

Accord mets /vins : Rissoles de sires de Coucy, Charlotte à la tomate,

Tourte au Chèvre, Timbale d'écrevisses, Homard bleu et rouget

Notes et commentaires de dégustation

Le Champagne Valentin Leflaive Rosé Grand Cru se caractérise par une pureté, une finesse et une fraîcheur incomparable. Sa robe rose saumonée et son effervescence majestueuse enjôlent nos sens.

Au nez, des arômes d'agrumes rafraichissants s'associent à des notes enchanteresses de framboises et de fraises des bois.

La bouche est précise et fraîche avec une pointe minérale et des notes sensuelles de petits fruits rouges qui émoussent nos papilles.