

CHAMPAGNE  
GRAND CRU

AVIZE | 15 | 40

VALENTIN  
LEFLAIVE

EXTRA BRUT  
BLANC DE BLANCS  
À OGER - FRANCE

Couleur : **Blanc**  
Cépage : **Chardonnay**  
Appellation : **Champagne**  
Degré : **12,5% vol**  
Opus : **2015**

### Terroir

Origine des raisins : **100% AVIZE Grand Cru**  
**Côte des Blancs**

Parcelles : **Terroir d'Avize**  
Age moyen des vignes : 20 ans  
Exposition : Sud Est  
Nature des sols : Craie  
Altitude : 150m  
Méthode de lutte : Raisonnée

### Vinification

Vendange manuelle : 100 %  
Pressurage : Fractionnée (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)  
Vinification : Cuves inox thermorégulées  
Réserves : 24 %  
Tirage : Mars 2016  
Temps de lattes : 3 ans 1/2  
Dégorgement : 7 Octobre 2019  
Dosage : 4 gr / litre

### Présentation

Date recommandée de consommation : La conservation ne doit pas excéder 2 ans  
Température optimale de service : 8°C  
Accord mets /vins : Sole Meunière, Brochet au Champagne, Saint-Jacques poêlées

### Notes et commentaires de dégustation :

Ce Champagne délicat à la teinte or pâle révèle un nez complexe où le zeste d'orange et les fleurs blanches s'équilibrent harmonieusement. Sa bouche est fraîche et tout en finesse sur de la dentelle d'agrumes ainsi que des notes crayeuses. Sa finale longue accompagne cette minéralité du terroir.

**Il caractérise et magnifie le terroir Grand Cru d'Avize.**

