

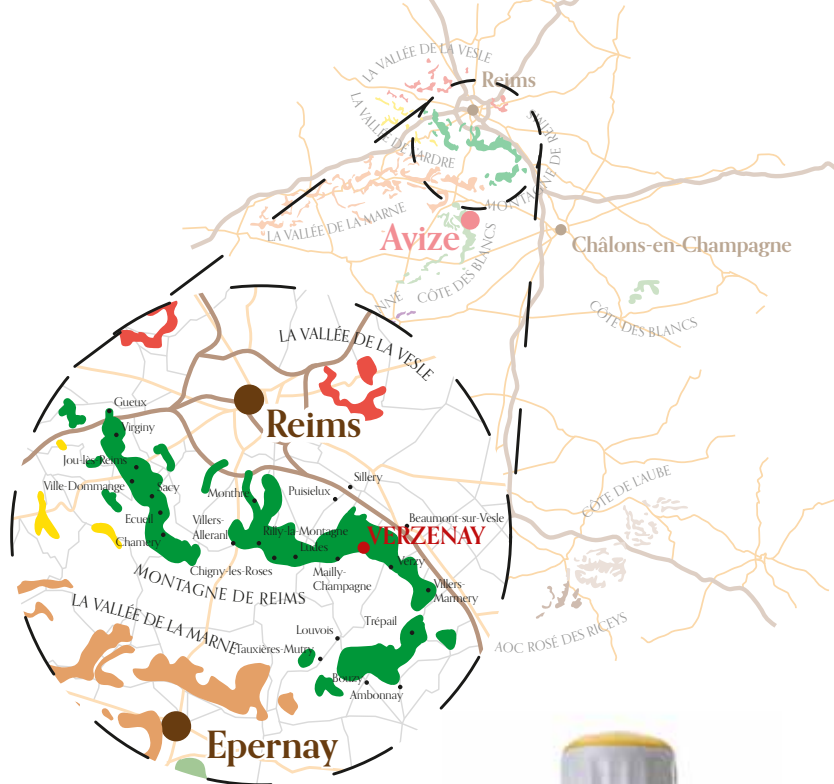
CHAMPAGNE
GRAND CRU

VERZENAY 15|40

VALENTIN
LEFLAIVE

EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS

À AVIZE - FRANCE



Couleur : **Blanc**
Cépage : **Pinot Noir**
Niveau d'AOC : **Champagne**
Degré : **12,5% vol**
Opus : **2015**

Terroir

Origine des raisins : **100% Verzenay Grand Cru**
Montagne de Reims

Parcelles : **Coeur de Terroir (Champ Saint-Martin, Corettes, Bruyères...)**

Age moyen des vignes : 25 ans

Exposition : Nord

Nature des sols : Craie et Limon Sableux

Altitude : 320m

Méthode de lutte : Haute Valeur Environnementale
Viticulture Durable

Vinification

Vendange manuelle : 100 %

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

Vinification : Cuves inox thermorégulées

Réserves : 0 %

Tirage : Juin 2016

Temps de lattes : 3 ans 1/2

Dégorgement : 5 Février 2020

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 : Grenadin de veau, Volaille de Bresse, Chaurouce

Notes et commentaires de dégustation :

Cet élégant Champagne aux légères nuances amarantes se caractérise par un nez précis où la groseille et la framboise s'harmonisent avec la minéralité de la craie. Sa bouche fraîche et salivante fait ressortir des notes de petits fruits rouges avec subtilité ainsi que quelques épices douces. Sa finale tout en longueur se caractérise par la noblesse d'une légère pointe d'amertume.

Ce Champagne définit justement la « féminité » du terroir Grand Cru de Verzenay.

8, RUE DU MARCHÉ • 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

