



# VALENTIN LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Sigma, un nom qui raconte la richesse de l'assemblage, particularité de ce Champagne Blanc de Blancs, représentatif de sa région crayeuse



## SIGMA | 20 | 4.0

### SIGNATURE

LIEU-DIT / CRUS	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
<b>SIGMA</b> 76% GRAND CRU - 24% 1ER CRU	<b>2020</b>	<b>4.0 g</b>	<b>19/10/2023</b>
N° DE LOT : LSIG2310			

FAMILLE LEFLAIVE

### TERROIR

#### Origine des raisins

Cramant, Chouilly, Villeneuve, Grauves, Oger, Mesnil-sur-Oger, Avize

#### Cépage

**Côte des Blancs**  
100% Chardonnay

#### Age des Vignes

40 ans

#### Exposition

Sud-Est

#### Type de Sols

Argilo calcaire et craie

#### Altitude

Entre 100 et 210 m

#### Méthode

Viticulture raisonnée

### VINIFICATION

#### 100% Vendanges Manuelles

#### Pressurage

Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)

#### Fermentation

En cuve inox et fûts de chêne

#### Vins de réserve

28%

#### Tirage

Mars 2021

#### Vieillessement

31 mois sur lattes

#### Degré

12,5 %

### SUGGESTIONS DE SERVICE

#### Consommation

A déguster dans les 5 ans

#### Température

8°C à 10°C

#### Accords Mets-Vins

Tartare de dorade, agrumes/combava et poivre de Timut

### NOTES DE DÉGUSTATION

Beau nez, frais et élégant. Un véritable cocktail de fruits blancs, de yuzu, de jasmin, de miel et d'acacia. La bulle fine et délicate s'enveloppe avec une texture crémeuse et crayeuse. Sa finale saline, avec son faible dosage, laisse une sensation de longueur rafraîchissante et sapide.

