



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Avize Grand Cru combine à la fois complexité et amplitude.
Les vignes sont situées au cœur de la Côte des Blancs.

AVIZE | 18 | 4.0 GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU

AVIZE
GRAND CRU

BASE

2018

DOSAGE

4.0 g

DÉGORGEMENT

21/09/2023

N° DE LOT : CVL-AV2309

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Avize Grand Cru Côte des Blancs
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	20 ans
Exposition	Sud-Est
Type de Sols	Craie affleurante
Altitude	150 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox
Vins de Réserve	30%
Tirage	Avril 2019
Vieillessement	53 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A déguster dans les 3 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, filet de daurade royale au caviar, risotto de velouté de homard et petits cèpes, granité de poires aux marrons glacés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe révèle des reflets jaune doré et une fine effervescence. Nez riche et délicat avec des notes de citron, pamplemousse qui évolue vers le chèvrefeuille avec de subtiles notes crayeuses. La bouche, précise et intense, évoque ce bouquet d'agrumes et se prolonge par une belle tension saline.

