



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Ce Champagne ravive vos papilles par sa fraîcheur, sa précision et sa finale légèrement saline.

CV | 19 | 3.0

LES SIGNATURES

LIEU-DIT / CRUS	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
CRAMANT GRAND CRU 21% VERTUS 1ER CRU 52%	2019	3.0 g	21/09/2023
N° DE LOT : CVL-CV2309			

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	52% Vertus Premier Cru, 27% Bergères les Vertus Premier Cru, 21% Cramant Grand Cru,
Cépage	100% Chardonnay
Age des Vignes	40 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Argilo-Calcaire, Craie du Campanien (Cramant)
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
Vins de réserve	56%
Tirage	Juin 2020
Vieillessement	39 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	Apéritifs, poulet Gaston Gérard, sole meunière

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe révèle des reflets jaune doré et une fine effervescence. D'un nez originellement pêche et abricot, il a su évoluer grâce à son long vieillissement vers des notes plus pâtisseries. L'attaque généreuse et fraîche présente un Champagne d'une grande richesse aromatique.

