



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Ce Champagne de gastronomie, au nez subtil de zeste de citron et à la bouche opulente vous laissera sur une finale précise et salivante

LES TERRES ROUGES DIZY | 20 | 4.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES TERRES ROUGES DIZY	2020	4.0 g	27/11/2023
N° DE LOT : LTRG2311			

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Dizy Terres Rouges Premier Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	30 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Limoneux sur craie en profondeur
Altitude	90 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox et fûts de chêne
Tirage	Juin 2021
Vieillessement	30 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	Apéritif, salade de crabes aux agrumes, sushi

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un bel or avec une bulle fine, ce Champagne évoque le zeste de citron, l'amande grillée et un soupçon de menthe. Un vin dans la verticalité, ciselé, tannique, précis avec un bel équilibre et des notes de silex qui vous laisse une grande fraîcheur en bouche.

