



VALENTIN  
**LEFLAIVE**

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Ce Rosé Grand Cru est l'illustration parfaite du mariage entre Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru et Ambonnay Grand Cru.

**MA | 18 | 6.0**  
**GRAND CRU**

### LES SIGNATURES

| LIEU-DIT / CRUS        | BASE        | DOSAGE       | DÉGORGEMENT            |
|------------------------|-------------|--------------|------------------------|
| LE MESNIL-SUR-OGER 49% | <b>2018</b> | <b>6.0 g</b> | <b>04/09/2023</b>      |
| AMBONNAY 51%           |             |              | N° DE LOT : CVL-MA2309 |

FAMILLE LEFLAIVE

### TERROIR

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Origine des raisins</b> | 49% Le Mesnil-sur-Oger et 51% Ambonnay                                  |
| <b>Cépage</b>              | 49% Chardonnay et 51% Pinot Noir  |
| <b>Age des Vignes</b>      | 20 ans  |
| <b>Exposition</b>          | Sud-Est   |
| <b>Type de Sols</b>        | Silex et craie pour le Mesnil-sur-Oger<br>Argilo-calcaire pour Ambonnay |
| <b>Altitude</b>            | 100 et 119 m  |
| <b>Méthode</b>             | Viticulture raisonnée   |

### VINIFICATION

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>100% Vendanges Manuelles</b> |   |
| <b>Assemblage</b>               | 13% vin rouge d'Ambonnay                            |
| <b>Pressurage</b>               | Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées) |
| <b>Fermentation</b>             | En cuve inox  |
| <b>Vins de Réserve</b>          | 18%   |
| <b>Tirage</b>                   | Mai 2018  |
| <b>Vieillessement</b>           | 40 mois sur lattes                                  |
| <b>Degré</b>                    | 12,5 %  |

### SUGGESTIONS DE SERVICE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Consommation</b>      | A déguster dans les 2 ans   |
| <b>Température</b>       | 8°C à 10°C  |
| <b>Accords Mets-Vins</b> | Ris de veau, charlotte à la tomate, tourte au chèvre, timbale d'écrevisses, homard bleu et rouget |

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez élégant tout en équilibre entre les agrumes et les petits fruits rouges (groseilles à maquereau). La bouche est pleine de fraîcheur où les notes de clémentine et de framboise s'harmonisent pleinement. La finale est crayeuse et très longue.

