



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%	2018	6.0 g	04/09/2023
AMBONNAY 51%			N° DE LOT : CVL-MA2309

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

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

VINIFICATION

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

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A déguster dans les 2 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	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.

