



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 | 19 | 6.0**  
**GRAND CRU**

### LES SIGNATURES

LIEU-DIT / CRUS	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LE MESNIL-SUR-OGER 49% AMBONNAY 51%	<b>2019</b>	<b>6.0 g</b>	<b>30/11/2023</b>
FAMILLE LEFLAIVE			N° DE LOT : LMA2311

### TERROIR

<b>Origine des raisins</b>	49% Le Mesnil-sur-Oger et 51% Ambonnay
<b>Cépage</b>	49% Chardonnay et 51% Pinot Noir
<b>Rosé d'assemblage</b>	
<b>Age des Vignes</b>	25 ans
<b>Exposition</b>	Sud-Est
<b>Type de Sols</b>	Silex et craie pour le Mesnil-sur-Oger 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>	Juillet 2020
<b>Viellissement</b>	41 mois sur lattes
<b>Degré</b>	12,5 %

### SUGGESTIONS DE SERVICE

<b>Consommation</b>	A déguster dans les 3 ans
<b>Température</b>	8°C à 10°C
<b>Accords Mets-Vins</b>	Homard, Saint-Jacques, poisson à chair ferme (Bar, Loup, Saint-Pierre)

### NOTES DE DÉGUSTATION

Champagne éclatant et raffiné qui présente à l'œil, une robe rose saumonée, claire et brillante, aux bulles fines et abondantes. Au nez, il offre des notes de framboises, de groseilles et d'agrumes (pomelos). En bouche, on remarque immédiatement sa texture d'une grande douceur et d'une finesse comparable à de la dentelle. Une cuvée à la finale salivante, légèrement iodée, et d'une très belle longueur.

