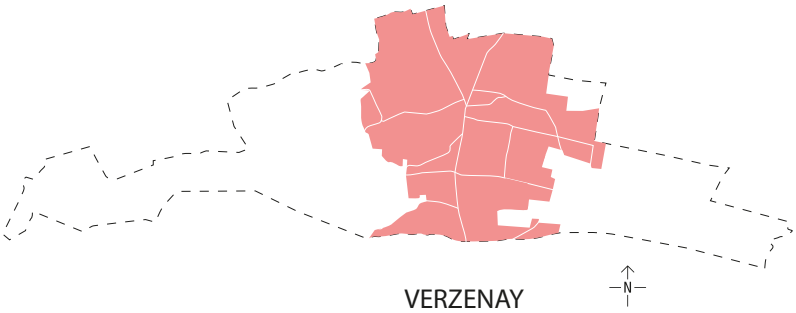

VALENTIN
LEFLAIVE
CHAMPAGNE
À OGER - FRANCE

Ce Grand Cru Blanc de Noirs, précis et fruité, ravive vos papilles avec sa petite amertume salivante.

VERZENAY | 20 | 3.0
GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
VERZENAY GRAND CRU	2020	3.0 g	24/10/2023 N° DE LOT : LVZN2310

FAMILLE LEFLAIVE

Terroir

Origine des raisins	100% Verzenay Grand Cru **Montagne de Reims**
Cépage	100% Pinot Noir **Blanc de Noirs**
Age des Vignes	55 ans
Exposition	Nord
Type de Sols	Limoneux sur craie
Altitude	160 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	Mars 2021
Vieillissement	31 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	Cromesquis de poulet fermier rôti et Comté 24 mois

Notes de Dégustation

Sa robe légèrement teintée est le reflet de son cépage. Ce Blanc de Noirs, présente un nez subtil et délicat avec des notes de petits fruits rouges, d'amande douce et de noisette. Sa bouche, droite et précise, s'allonge avec des petits amers qui subliment la finale.

Champagne Valentin Leflaive - 1 rue du Mesnil, 51190 Oger - contact@valentin-leflaive.com