




**VALENTIN
LEFLAIVE**
CHAMPAGNE
À OGER - FRANCE

La définition d'un Champagne de gastronomie. Riche, puissant, complexe et tout en finesse. Un grand vin représentatif de son terroir.

LES CORRETTES VERZENAY | 20 | 3.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES CORRETTES VERZENAY	2020	3.0 g	27/11/2023
N° DE LOT : LCRT2311			

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Verzenay Les Correttes Grand Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Pinot Noir Blanc de Noirs
Age des Vignes	36 ans
Exposition	Nord
Type de Sols	Limoneux sur craie
Altitude	175 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox et fût 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	Suprême de volaille truffé cuit en vessie de porc

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe légèrement teintée est le reflet de son cépage. Ce Champagne, complexe, très expressif sur des notes de fruits rouges, d'épices, de poire, d'agrumes et légèrement grillées dévoile une belle charpente, une densité et un crémeux impressionnant. La finale, structurée et élégante s'allonge sans fin avec des notes salines salivantes.

