



VERZENAY



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Ce Champagne Rosé ravive vos papilles par son bouquet de fruits et sa bouche équilibrée entre générosité et fraîcheur.

VERZENAY | 20 | 6.0
GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU

VERZENAY
GRAND CRU

BASE

2020

DOSAGE

6.0 g

DÉGORGEMENT

24/10/2023

N° DE LOT : LRVZN2310

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Verzenay Grand Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Pinot Noir Rosé d'assemblage
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
Vieillessement	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	Délice fraise Mara des bois et rhubarbe, cristallines de verveines

NOTES DE DÉGUSTATION

Rosé d'un beau saumoné. Son nez s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, fraises, framboises puis évolue vers des agrumes et du grillée. Sa bouche, ciselée, tout en dentelle et élégance, évoque ces fruits sans perdre de finesse ni de longueur.

