



VALENTIN LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

VERZY



Ce Blanc de Noirs Grand Cru vous révélera son aromatique de fruits et sa puissance vous laissant une sensation gourmande et élégante en bouche.

VERZY | 20 | 4.0 GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU

VERZY
GRAND CRU

BASE

2020

DOSAGE

4.0 g

DÉGORGEMENT

24/10/2023

N° DE LOT : LVZY2310

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Verzy Grand Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Pinot Noir Blanc de Noirs
Age des Vignes	50 ans
Exposition	Nord-Est
Type de Sols	Limoneux sur craie
Altitude	150 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	Apéritif, escargots au beurre persillé

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe légèrement teintée est le reflet de son cépage. Ce Blanc de Noirs, présente un nez intense et complexe avec des notes de cassis, de mûres, de myrtilles puis de framboises. On retrouve cette générosité en bouche, qui dévoile toute son élégance par son équilibre et sa longueur.

