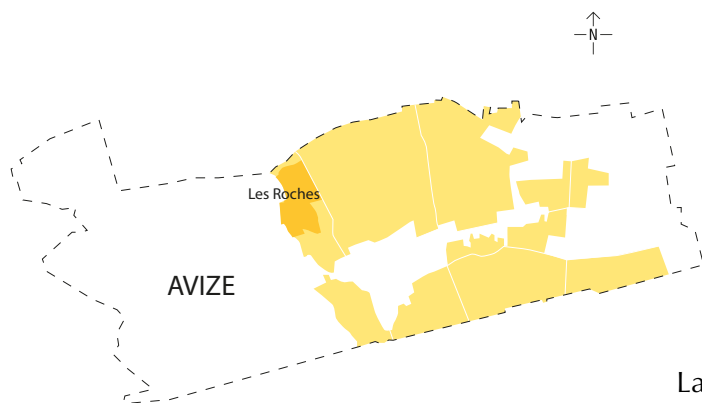




VALENTIN LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE



La minéralité d'Avize s'exprime avec éclat.

LES ROCHES AVIZE | 20 | 4.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU
LES ROCHES
AVIZE

BASE
2020

DOSAGE
4.0 g

DÉGORGEMENT
29/10/2024
N° DE LOT : LROCB2410

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins 100% Avize Les Roches Grand Cru

Côte des Blancs

Cépage 100% Chardonnay

Blanc de Blancs

Age des Vignes 45 ans

Exposition Est

Type de Sols Argilo calcaire et craie du Campanien

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 Juillet 2021

Vieillessement 39 mois sur lattes

Degré 12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation A déguster dans les 8 ans

Température 8°C à 10°C

Accords Mets-Vins Chaire de homard au pamplemousse

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un or pâle scintillant. Le nez, intense et expressif, dévoile des arômes de citron mûr, de fleurs blanches délicates et une minéralité crayeuse affirmée. En bouche, une puissance remarquable, portée par une structure ample et une fraîcheur incisive. La minéralité d'Avize s'exprime avec éclat, soulignée par une finale longue et vibrante, empreinte de finesse et d'élégance.

