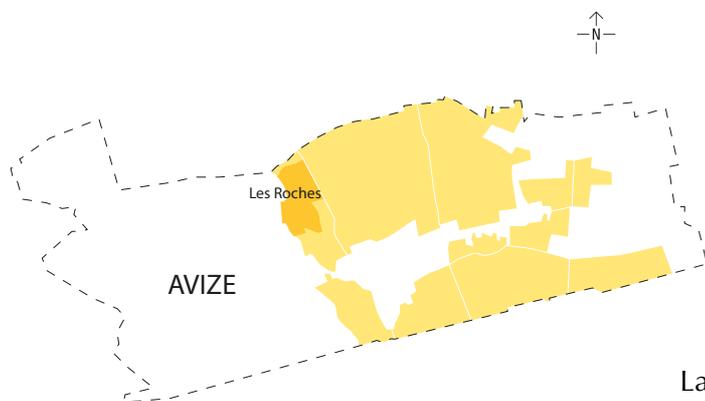




VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE



La minéralité d'Avize s'exprime avec éclat.

LES ROCHES
AVIZE | 20 | 4.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES ROCHES AVIZE	2020	4.0 g	29/10/2024
FAMILLE LEFLAIVE			N° DE LOT : LROCB2410

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.

