



Un Pinot Noir Grand Cru d'une grande finesse et profondeur.

LES LONGUES RAIES VERZENAY | 20 | 3.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU

LES LONGUES RAIES VERZENAY

BASE DO 2020 3

3.0 g

DÉGORGEMENT 05/11/2024N° DE LOT : LLRAB2411

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins 100% Verzenay Les Longues Raies Grand Cru

Montagne de Reims

Cépage 100% Pinot Noir

Blanc de Noirs

Age des Vignes 22 ans **Exposition** Est

Type de Sols Limoneux sur craie

Altitude 100 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 Juillet 2021 **Vieillissement** 40 mois sur lattes

Degré 12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

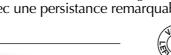
Consommation A déguster dans les 5 ans

Température 8°C à 10°C

Accords Mets-Vins Cailles rôties et jus de cuisson aux mûres

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante, légèrement dorée avec des reflets ambrés. Le nez séduit par son intensité aromatique, mêlant des notes généreuses de fruits rouges mûrs, comme la cerise et la fraise, à des nuances épicées de cannelle et de poivre doux. En bouche, l'équilibre est parfait, alliant une belle structure à une fraîcheur vibrante. La finale, longue et élégante, prolonge les arômes épicés et fruités avec une persistance remarquable.





ES LIEUX-DITS