



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

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

LES LONGUES RAIES VERZENAY | 20 | 3.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES LONGUES RAIES VERZENAY	2020	3.0 g	05/11/2024
N° 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
Vieillessement	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.

