




**VALENTIN
LEFLAIVE**
CHAMPAGNE
À OGER - FRANCE

Un Chardonnay gourmand et raffiné.

LES BAUVES CRAMANT | 20 | 5.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES BAUVES CRAMANT	2020	5.0 g	07/11/2024 N° DE LOT : LBAUB2411

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Cramant Les Bauves Grand Cru
Cépage	100% Chardonnay
Age des Vignes	27 ans
Exposition	Est
Type de Sols	Argilo calcaire et craie du Campanien
Altitude	100 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
Viellissement	40 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	Gravelax de truite et poivre de Timut

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets lumineux. Le nez révèle une belle complexité, mêlant des arômes de citron confit et de fruits mûrs à des nuances délicatement boisées, parfaitement intégrées. En bouche, la richesse s'équilibre par une belle fraîcheur, offrant une texture ronde et harmonieuse. La finale, longue et élégante, prolonge les notes de fruits confits et une subtile touche vanillée sur un fond très salin.

