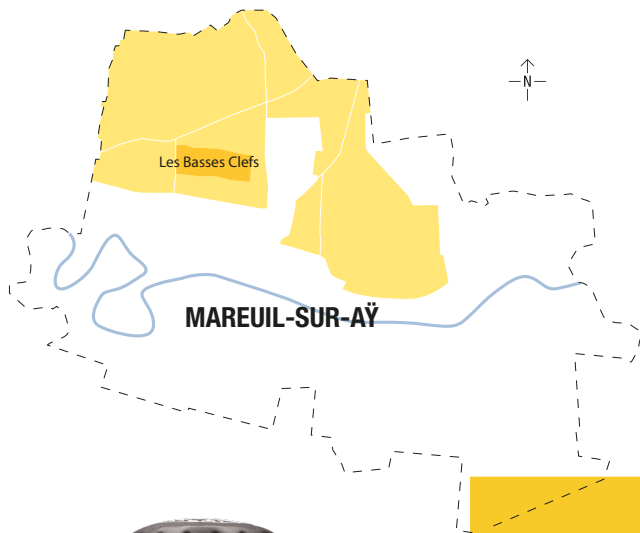




VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE



Un Chardonnay vibrant et harmonieux.

LES BASSES CLEFS
MAREUIL-SUR-Aÿ | 20 | 2.5

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES BASSES CLEFS MAREUIL-SUR-Aÿ	2020	2.5 g	04/11/2024 N° DE LOT : LCLEB2411

FAMILLE LEFLAIVE



TERROIR

Origine des raisins	100% Mareuil-sur-Aÿ Premier Cru Montagne de Reims
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	30 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Limoneux sur craie en profondeur
Altitude	80 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 4 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	Côtelette d'agneau à la menthe et petit pois au jus

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets lumineux. Le nez, expressif et généreux, dévoile des arômes de fruits blancs croquants comme la poire, mêlés à des notes de fruits jaunes juteux tels que la pêche. En bouche, l'attaque est vive, avec une tension remarquable qui équilibre la gourmandise aromatique. La finale, longue et précise, est marquée par des amers fins et salivants qui invitent à une nouvelle gorgée.

