



Maahantuoja: Fine Brands
Maa: Ranska
Tuotantoalue: AC Champagne
Tuottaja: Duval-Leroy
Alkoholipitoisuus: 12 %
Sokeripitoisuus: 5.0 g/l
Happopitoisuus: 8.3 g/l
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Alkon tuotenumero: 520317
Rypäleet: Pinot Noir 60%,
Chardonnay 40%
Valikoima: Alkovalikoima,
Ravintolavalikoima

Duval-Leroy Champagne Brut Organic

RANSKA - SAMPPANJAT - LUOMUTUOTTEET

Luomusamppanja

Viinin valmistus: Viinit on tehty Ecocert sertifioiduista organisesti viljellyistä rypäleistä. 50 prosenttia viinistä käy tammitynnyreissä.

Kasvuympäristö: Rypäleet viiniin tulevat seuraavilta tarhoilta: Trépail, Bouzy ja Barséquanais.

Väri: Vihertävän kultainen

Tuoksu: Sitrus ja paahteinen tammi

Maku: Erittäin kuiva, hienostunut, sitruksinen.

Ruokasuositus: Sopii niin arkeen kuin juhlaan. Erityisen hyvin samppanja toimii merenelävien, kalaruokien ja blinien kanssa sekä aperitiivina.

Tuottajan tiedot

Duval-Leroyn samppanjatalo on perustettu vuonna 1859 kahden suvun yhdistymisen kautta. Samppanjatalo sijaitsee samppanjan alueen eteläosassa Côte des Blancsissa Vertus'n kylässä, joka tunnetaan erityisesti hienoista Chardonnaystaan ja Premier Cru- tarhoista. Duval-Leroy viljelee rypäleitä noin 200 hehtaarin alueella.

Duval-Leroyn menestyksen avaintekijöitä ovat vahva sitoutuminen perheyrytykseen, omat viinitarhat, modernit tekniikat sekä määrätietoinen pyrkimys sertifioituun laatuun.

Samppanjatalo on alusta saakka pysynyt perheyhtiönä ja Carol Duval-Leroy on johtanut taloa noin vuodesta 2004, miehensä kuolemasta saakka. Voi sanoa, että Duval-Leroy on pitkälti naisvaltainen, sillä kellarimestarina vuodesta 2005 on toiminut Sandrine Logette. Yhteistyössä nämä vahvat naiset ovat luoneet yhden arvostetuimman Prestigesamppanjan, nimeltään Femme de Champagne.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.



Fine Brands Oy

