



**Maahantuojaja:** Fine Brands

**Maa:** Ranska

**Tuotantoalue:** AC Champagne

**Tuottaja:** Duval-Leroy

**Alkoholipitoisuus:** 12 %

**Sokeripitoisuus:** 4.0 g/l

**Happopitoisuus:** 4.65 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Rypäleet:** Pinot Noir & Pinot Meunier 90 %, Chardonnay 10 %

**Valikoima:** Alkovalikoima, Ravintolavalikoima

# Duval-Leroy Brut

RANSKA - SAMPPANJAT

Wine Spectator 91/100 pistettä

Samppanja, jossa pehmeys ja hapokkuus ovat lempeässä tasapainossa. Tumman suklaan, kanelin ja paahdettujen viikunoiden aromeja. Hienostunut ja suussa sulava samppanja.

**Viinin valmistus:** Duval-Leroyn taidonnäyte Pinot-lajikkeista ja Chardonnaysta valmistetusta samppanjasta.

**Kasvuympäristö:** Rypäleet samppanjaan tulevat 15 eri crulta.

**Väri:** Kirkas keltainen

**Tuoksu:** Tuoksussa keksiä, suklaata ja kanelia sekä paahdettua viikunaa

**Maku:** Tasapainoinen ja tyylikäs. Kestävät hienostuneet kuplat.

**Ruokasuositus:** Loistava aperitiivina sekä valkoisen lihan ja kalan kanssa.

## 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

