



Maahantuoja: Fine Brands
Maa: Ranska
Tuotantoalue: AC Champagne
Tuottaja: Duval-Leroy
Alkoholipitoisuus: 12 %
Sokeripitoisuus: 9.0 g/l
Happopitoisuus: 6.4 g/l
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Alkoholi: 42,8
Alkon tuotenumero: 583107
Rypäleet: Pinot Noir 70%,
Chardonnay 20%, Pinot Meunier
10%
Valikoima: Alkovalikoima,
Ravintolavalikoima

Duval-Leroy Cuvée Paris Champagne Brut

RANSKA - SAMPPANJAT

Wine Spectator 91/100 pistettä!

Cuvée Paris on ainutlaatuinen ja laadukas samppanja. Erittäin kuiva, tasapainoinen ja hedelmäinen. Suussa samppanja on pyöreää, arominen ja raikas.

Kasvuympäristö: Chardonnay tulee Sézannen rinteiltä. Pinot Noir ja Pinot Meunier lajikkeiden rypäleet tulevat Marne ja Côte de Bar laaksoista.

Väri: Kirkas kultainen. Runsaat kuplat.

Tuoksu: Voimakas ja elegantti. Sitruhedelmien kukkia sekä tuoreita hedelmiä ja hasselpähkinää.

Maku: Tasapainoinen, täyteläinen ja elegantti. Silkinen jälkimaku.

Ruokasuositus: Sopii hyvin aperitiiviksi, merenelävien sekä vaalean kalan kanssa.

Tuottajan tiedot

Duval-Leroyin 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-Leroyin menestyksen avaintekijöitä ovat vahva sitoutuminen perheyhtymään, 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

