



Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Ranska

Tuotantoalue: AC Champagne

Tuottaja: Duval-Leroy

Alkoholipitoisuus: 12 %

Sokeripitoisuus: 8.0 g/l

Pullokokko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Petit Meslier 100%

Valikoima: Ravintolavalikoima

Duval-Leroy Petit Meslier Vintage 2007

RANSKA - SAMPPANJAT

Uniikki tuote: yksikään muu samppanjatalo ei valmista puhdasta Petit Meslieriä!

Erittäin kuiva ja raikas samppanja. Petit Meslier 2007 kuuluu Duval Leroy'n uuteen Precieuses Parcelles -konseptiin, johon kuuluu kaikkiaan neljä eri tuotetta neljältä eri viljelyalueelta, joista jokainen ilmentää juuri oman alueensa parhaimpia rypäleitä.

Viinin valmistus: Kypsytetty tammitynnyrissä.

Kasvuympäristö: Rypäleet tulevat Venteuilin alueelta.

Väri: Kullankeltainen.

Tuoksu: Aromaattinen tuoksu, jossa raparperia ja nokkosta. Häivähdys paahteisuutta.

Maku: Persikan ja orvokin aromeja. Raikas ja hapokas, silkkinen jälkimaku.

Ruokasuositus: Sopii erinomaisesti aperitiiviksi, tapaksien, perunan, kananmunien ja täytettyjen leipien seuraksi.

Tuottajan tiedot

Duval-Leroy'n 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-Leroy'n 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

