



Maahantuojaja: Fine Brands
Maa: Ranska
Tuotantoalue: AC Champagne
Tuottaja: Duval-Leroy
Alkoholipitoisuus: 12.0%
Sokeripitoisuus: 10.0 g/l
Happopitoisuus: 6.3 g/l
Pullokoko: 0.375
Korkki: Luonnonkorkki

Duval-Leroy Rosé Champagne Brut

RANSKA - SAMPPANJAT

Kahden vahvan naisen, Carol Duval-Leroyn ja hänen kellarimestarinsa Sandrine Logette-Jardinin taidokkaan työn tuloksena syntynyt roseesamppanja.

Tuoksu: Vienon marjainen tuoksu tuo mieleen vadelman, hennon kirsikan ja villimansikan.

Maku: Maku on kuiva toistaen tuoksun vivahteet. Viinissä on lisäksi punaista omenaa, paahteisuutta, sitruksisuutta ja mineraalisuutta. Pehmeät, tyylikkääät kuplat tuovat kokonaisuuteen ryhtiä ja kantavat makua hennon briossimaiseen jälkivaikutelmaan.

Makuprofilii: Erittäin kuiva, hapokas, metsämansikkainen, vadelmainen, mineraalinen, kevyen paahtoleipäinen, vivahteikas

Ruokasuositus: Paistettu tai grillattu vaalea liha ja punalihainen kala.

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

