



Maahantuojaja: Fine Brands
Maa: Ranska
Tuotantoalue: AC Champagne
Tuottaja: Duval-Leroy
Alkoholipitoisuus: 12 %
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Rypäleet: Chardonnay, Pinot Noir
Valikoima: Ravintolavalikoima

Duval-Leroy Rosé Prestige 1er Cru

RANSKA - SAMPPANJAT

Wine Spectator: 92/100 pistettä.

Hienostunut ja elegantti samppanja, jonka tuoksusta löytyy kirsikoita, viikunaa ja ripaus inkivääriä. Loistava aperitiivina ja antipastojen seurana, sekä myös aterian päätteeksi.

Viinin valmistus: Rosésamppanja-menetelmä: Pinot Noir rypälemehun viinikäyminen kuorien kera Chardonnay viinin (still wine) kanssa, tuoden viiniin eleganssia, hienostuneisuutta sekä moniulotteisuutta.

Kasvuympäristö: Chardonnay rypäleet tulevat Côte de Blancsista, Pinot Noir Vertusta, Vallée de la Marnesta sekä Montagne de Reimsista. Viinitarhat ovat Grand Cru tai Premier Cru.

Väri: Syvä vaaleanpunainen

Tuoksu: Tuoksussa kirsikoita, viikunaa, ripaus inkivääriä sekä pelargonioiden huumaa.

Maku: Hienostunut ja elegantti, pitkäkestoinen.

Ruokasuositus: Aperitiivi, antipastot

Tuottajan tiedot

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

Samppanjatalo on alusta saakka pysynyt perheyriönä 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

