



Duval-Leroy Champagne

Duval-Leroy

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Duval-Leroy
Ausschanktemperatur	8-10°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Ausbau	2. Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte
Awards	Wine Spectator 91 / 100
Grösse	75 cl
Artikelnummer	76600700

Bemerkungen

Die Bassivcuvée des Hauses Duval-Leroy. Nur der Most der ersten Pressung wird für die Assemblage verwendet. Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16 - 18° C, Milchsäuregärung. Reifung während mindestens 3 Jahren auf der Hefe in den legendären Crayères, den Kreidekellern der Champagne, in denen die Temperatur ganzjährig bei 10 - 11° C liegt. Die Bassivcuvée des Hauses Duval-Leroy. Nur der Most der ersten Pressung wird für die Assemblage verwendet. Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16 - 18° C, Milchsäuregärung. Reifung während mindestens 3 Jahren auf der Hefe in den legendären Crayères, den Kreidekellern der Champagne, in denen die Temperatur ganzjährig bei 10 - 11° C liegt.

Degustationsnotizen

Gold- bis strohgelbe Farbe, feinperlig, Aromen nach getrockneten Biskuits und Schokolade, im Gaumen leicht, frisch und gut strukturiert. Gold- bis strohgelbe Farbe, feinperlig, Aromen nach getrockneten Biskuits und Schokolade, im Gaumen leicht, frisch und gut strukturiert.

Passt zu

Apéro, Meeresfrüchte Harmoniert: Für alle Gelegenheiten