

BONGOÛT

Fiche Technique

Cuvée Blanc de Blancs Maison Duval-Leroy

- Ce millésime 2006 sublime les Chardonnays issus des plus belles parcelles certifiées Grand Cru de 6 Villages de la Côte des Blancs : Le Mesnil sur Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly ,Oiry.
- Cette cuvée est l'affirmation du style Duval-Leroy dans ce qu'il a de plus beau, bien aiguisée par une fraîcheur exquise.
- Au nez se révèlent des arômes complexes de fleurs blanches, mandarine, amandes chaudes. En bouche, ce grand vin est soyeux d'une onctuosité et d'une souplesse qui lui confèrent un grand équilibre et richesse.
- Ce nouveau millésime bénéficie d'un flacon Prestige. La couleur foncée de la bouteille permet d'éviter toutes les altérations qui pourraient être causées par l'exposition à la lumière.
- Les cépages : 100% Chardonnay
- Flaconnage : 75cl
- Dégustation : Température de service entre 8°C et 10°C.



BONGOÛT

Fiche Technique

Cuvée MOF Maison Duval-Leroy

Issue de l'exceptionnelle vendange 2008, la Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, dite la « Cuvée M.O.F » est un Grand Champagne d'expression en provenance des prestigieux Premier et Grand Crus de la Maison Duval-Leroy.

D'une rare élégance, cette belle œuvre présente une robe intense et lumineuse et révèle une palette aromatique remarquable de fraîcheur, d'intensité et de finesse.

Les arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de brioche sont mis en relief par une bulle délicate. Le tout se présente dans une merveilleuse unité. L'équilibre gustatif est magnifique et la juste acidité prolonge ce bonheur avec une incroyable persistance.

Les cépages : Chardonnay et Pinot Noir Premier Cru et Grand Cru

Dégustation : La cuvée accompagne admirablement un Saint-Pierre rôti sur l'arête

