

Maison DUVAL LEROY

Cuvée Brut Blanc de Blancs Millésime



Depuis 1859, La famille Duval-Leroy cultive un domaine d'exception à la pointe de la Côte des Blancs, terre des grands chardonnays.

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.

Maison DUVAL LEROY

Cuvée Brut Réserve



Depuis 1859, la famille Duval-Leroy élabore avec passion, ajuste en esthète, la qualité de son Champagne Brut Réserve.

C'est là que l'on ressent toute la puissance du caractère unique, universel d'un champagne haut de gamme. Une continuité, une vocation, un esprit créatif assurent un succès qu'il n'est plus nécessaire de démontrer.

La Maison Duval-Leroy joue sur l'art de l'assemblage de Pinots et de Chardonnays. Riche d'une quinzaine de crus et d'un apport généreux de vin de réserve, le Brut Réserve Duval-Leroy confirme sa complexité avec une constante reconnue.

Parfaitement équilibré entre finesse et puissance, il développe des arômes de chocolat noir, de cannelle, de figes jaunes rôties et exprime une vinosité subtilement fondue en bouche.

Il est le seul Champagne reconnu par le Wine Spectator dans son classement 2008 des Top 100.

Les cépages :

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Flaconnage :

20cl, 37.5cl, 75cl, 150cl, 300cl, 900cl

Dégustation :

Température de service entre 8°C et 10°C.
Le vin idéal de l'apéritif, il accompagnera subtilement les viandes blanches.

Maison DUVAL LEROY

Cuvée M.O.F.

Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers



Quand deux grands noms de l'univers de l'œnologie unissent leur passion et leur savoir-faire pour créer une cuvée d'exception

Née d'une étroite collaboration entre la Maison Duval-Leroy et l'Association des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, cette cuvée symbolise l'Excellence et le Respect des Traditions.

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

Flaconnage :

75cl, 150cl, 300cl

Dégustation :

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

Maison DUVAL LEROY

Cuvée Rosé prestige



Le Rosé Prestige joue l'harmonie et la séduction dans la modernité.

Ce flacon aux reflets bronze et aux courbes délicates réserve une pluie d'étoiles d'or rose devenue référence.

La délicatesse des bulles, collier de perles fines s'évade de l'élégance cristalline du col aérien de la bouteille créée par Carol Duval-Leroy.

Sa robe saumonée, tissée de Chardonnay et de Pinot Noir Premier Cru, fascine le regard. Cette composition exalte des nuances d'ambre. Son bouquet libère un large éventail aromatique, cerises sauvages, figues, et même une note de gingembre et de géraniums.

Doté d'une solide maturité et d'un équilibre à la vinosité profonde, il représente le plus bel hommage que Duval-Leroy puisse offrir aux amateurs avertis et aux adeptes de grands rosés.

Les cépages :

Chardonnay et Pinot Noir

Flaconnage :

37,5cl, 75cl, 150cl

Dégustation :

Servir entre 8° et 10°C