

# 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**

**« Femme de  
Champagne »  
Brut Grand Cru**

**Cépages**

87% de Chardonnay, 13% de Pinot Noir.  
13 % de cet assemblage a été vinifié en  
fûts de chêne pour la structure et le  
soyeux.



Ce flacon aux courbes harmonieuses préserve les charmes d'un grand champagne, doré comme un bijou et suave comme un parfum, qui séduira les plus fins esthètes.

Femme de Champagne Grand Cru est le témoin de grandes années. Elle fait suite aux inoubliables millésimes 1990, 1995, 1996 et 2000. Sa couleur jaune dorée porte de fins traits de bulles qui dévoilent des notes complexes d'une vive maturité : brioche, vanille et arômes boisés alternant avec les agrumes tels que citron et mandarine. A la fine attaque de bouche succède un toucher soyeux et tramé à la persistance infinie.