



Champagne Brut Réserve Duval-Leroy

Produzent	Duval-Leroy
Herkunft	Champagne, Frankreich
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Hellgoldene Farbe. In der Nase: Perfekte Harmonie von Finesse und Fülle. Im Gaumen: Subtil verschmolzene Vinosität.

Vinifikation und Ausbau

40 % Reserveweine und ein 50-prozentiger Pinot-Noir-Anteil verleihen dem Brut Réserve von Maison Duval-Leroy Fülle sowie große Kraft und Komplexität mit Aromen von dunkler Schokolade, Zimt und Feigen. Die Trauben stammen von 35- bis 45-jährigen Reben und der Wein reift mindestens 36 Monate auf der Hefe.

Passt zu

Gourmet-Aperitifs, Fisch- oder Gemüseterrine, Fischgerichte, weisses Fleisch mit Sahne

