



2002 Femme de Champagne Brut Nature Duval-Leroy

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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Nach 18 Jahren Hefekontakt zeigt Femme de Champagne 2002 sehr ausgeprägt das typische Aroma von frischer Brioche, unterlegt mit Haselnuss- und Kräuternoten, die bereits im Duft für grosse Komplexität sorgen. Am Gaumen steht die intensive Mineralität im Vordergrund, die im Zusammenspiel mit dem cremig feinen Mousseux und der präzisen, kräftigen Säure für jugendliche Frische sorgt. Die eleganten Reifenoten, die sich dahinter offenbaren, machen den langen, salzigen Abgang enorm genussvoll und einzigartig.

Vinifikation und Ausbau

Carol Duval-Leroy und Kellermeisterin Sandrine Loette- Jardin wählten für das Aushängeschild des Hauses Duval-Leroy die besten Trauben aus ihren Grand-Cru-Lagen aus und kreierten im Jahrgang 2002 eine Cuvée aus 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir. Durch den Verzicht auf Dosagezucker kommen die Feinheit und Intensität, die der Jahrgangskarakteristik entsprechen, besonders deutlich zur Geltung.

Passt zu

Austern, Gänseleberpastete, Hummer, weissem Fleisch

