

Champagne Valentin Leflaive Brut Rosé



CHAMPAGNE
BA 1780
**VALENTIN
LEFLAIVE**
ROSÉ BRUT
À AVIZE - FRANCE

SITUATION

Altitude : 170m

TERROIR

Nature des sols : Craie

Origine : 90% Bouzy Grand Cru - 10% Ambonnay Grand Cru

Montagne de Reims

A LA VIGNE

Méthode de lutte : Raisonnée

Vendange 100% manuelle

VINIFICATION

Pressurage : 4h

100% raisins entiers

Collage : Non

ELEVAGE

En cuve inox avec 30% de vin de réserve élevé en pièces Bourguignonnes, dont 0% de fûts neufs

Durée de l'élevage : 7 mois

dont : 2 mois d'assemblage en masse

Vieillessement sur lattes : 20 mois minimum

Dégorgement : 15/05/2018

Dosage : 7gr/litres

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5%vol % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 45 ans ans

SERVICE

Date recommandée de consommation : Dès maintenant à 5 ans

Température de service : 8-11°C

DÉGUSTATION

Les 100% de Pinot noir lui confèrent un remarquable fuité de pe ts fruits rouges ; Fraises; framboises; légèrement cassis; groseille avec en arrière plant une très belle note de gingembre rose.

Le dosage parfaitement fondu dans l'ensemble lui apporte une longue finale

Sa fraîcheur naturelle au nez comme en bouche de jeune champagne lui promet un bel avenir d'ici 3 / 4 années.

ACCORDS METS-VINS

à toutes les heures du jour et de la nuit

