

Champagne Duval-Leroy

Francia

En el corazón de la Champagne y en una pequeña ciudad llamada Vertus (Côte des Blancs), que también tiene forma de corazón, se encuentra una de las 10 Casas de Champagne más importantes del momento: Champagne DUVAL-LEROY.

Fundada en 1859, es una de las últimas empresas de la Champagne con el 100% de capital familiar. Actualmente y después de varias generaciones, está dirigida por su propietaria Mm. Carol Duval-Leroy, viuda de Jean-Charles Duval desde 1991 y que, por su dedicación, pasión y saber hacer, forma parte del reducidísimo grupo de Damas de la Champagne.

La familia Duval-Leroy es propietaria de 200 Ha. de viñedo, estando presentes en todos los municipios "Grand cru" de la Côte des Blancs y bien implantada en la región de "Grands Noirs" de la "Montagne de Reims". En casi todos los Champagnes de la Casa predomina el coupage del Chardonnay, lo que les confiere una mayor finura, elegancia y sensualidad.



Champagne Brut Non Vintage

A.O.C: Champagne

Varietades: 75% Pinot noir,
25% Chardonnay.

Crianza: 36 meses en botella
con las levaduras, en las cavas
(famosas "Crayères"), a una
temperatura de 10-11 °C.

Formato:

75 cl.



Champagne Brut Premier Cru

A.O.C: Champagne
Varietades: de 65% a 80% Chardonnay, de 20% a 35% Pinot noir.
Crianza: 3 a 6 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

Formato:
 75 cl.



Champagne Blanc de Chardonnay 1999

A.O.C: Champagne
Varietades: 100% Chardonnay de la Côte des Blancs.
Crianza: 60 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

Formato:
 75 cl.



Champagne Rosé de Saignée

A.O.C: Champagne
Varietades: 100% Pinot noir.
Crianza: 36 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

Formato:
 75 cl.



Champagne Colección París

A.O.C: Champagne
Varietades: 40% Chardonnay, 60% Pinot noir.
Crianza: 36 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

Formato:
 75 cl.



Champagne Femme Vintage

A.O.C: Champagne
Varietades: 76% Chardonnay, 24% Pinot noir.
Crianza: 60 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

Formato:
 75 cl.

