

AUTHENTIS

Cumières

Millésime 2005

Une oeuvre unique dessinée par Duval-Leroy



La passion de Duval-Leroy pour l'authenticité s'illustre dans cette cuvée de pur Pinot Noir. Cette cuvée Blanc de Noirs issue de Pinot classé Premier Cru de la Vallée de la Marne, Cumières, est l'émanation d'une viticulture biologique*.

Ce vin d'avertis, millésime 2005, libère un bouquet au profil puissant d'équilibre et de complexité. Ce bouquet est marqué par la concentration du Pinot Noir vinifié en totalité en fûts de chêne lui donnant force et élégance. Il présente une robe jaune, pailletée d'or. Mariage intime entre le cépage et le sol, profondément respectueux de la nature, ce vin, derrière une harmonieuse épaisseur, laisse exploser en bouche une vivacité mêlée de touches suaves et chaleureuses qui comblent les connaisseurs et les amateurs de saveurs atypiques.

Des arômes de fruits secs torréfiés et de nougat raviront les plus grands amateurs. Sa profondeur s'exprimera avec une viande rouge, beurre de pomme de terre à la muscade, oignon doux meunière.

**Vin issu de raisins produits en agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01*



CUMIÈRES



LE CÉPAGE

100% Pinot Noir
Premier Cru



FLACONNAGE

75cl



DÉGUSTATION

Servir entre 8° et 10°C

CHAMPAGNE
DUVAL-LÉROY

69, Avenue de Bammental - CS 20037 - 51130 Vertus - France

Tél. : + 33 3 26 52 10 75 - Fax. : + 33 3 26 52 12 93 - E-mail : champagne@duval-leroy.com