



CUVÉE BRUT*

Viticulture Biologique

L'aménagement, l'enrichissement et la protection de la nature s'inscrivent dans l'éthique de la Maison. La cuvée Brut *, vin « idéologique », se nourrit au creux de vignobles cultivés dans le respect de la nature. Cette cuvée a obtenu une certification biologique Ecocert répondant à des normes et à un cahier des charges au niveau international.

La vinification partielle en cuves et en fûts de chêne préserve les caractéristiques initiales des raisins développant une haute concentration et une forte identité. Elle donne naissance à un vin raffiné dont le bouquet libère une expression pure et cristalline. D'une grande onctuosité, ce vin se pare d'une robe or vert illuminée de bulles lentes et fines laissant en bouche une vive sensation étonnante.

Opter pour cette cuvée Brut* Duval-Leroy, c'est profiter d'un vin issu de la viticulture biologique et bénéficier de la qualité et du savoir-faire d'une grande Maison de champagne.

CUVÉE BRUT*

LES CEPAGES

Chardonnay et Pinot Noir
issus de la viticulture
biologique

FLACONNAGE

75cl

DEGUSTATION

Vin de tous les moments, ses origines
l'associent à une cuisine du terroir.

DUVAL-LEROY FRANCE

69, Avenue de Bammental
B.P 37 - 51130 Vertus - France
Tél. : + 33 3 26 52 10 75
Fax. : + 33 3 26 52 12 93
E-mail : champagne@duval-leroy.com



www.duval-leroy.com

DUVAL-LEROY INTERNATIONAL

Avenue des Saisons 118A
1050 Brussels - Belgium
Tél. : + 32 2 649 99 53
Fax. : + 32 2 649 88 73
E-mail : dvl.intl@skynet.be