Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

Quand deux grands noms de l'univers de l'œnologie unissent leur passion et leur savoir-faire pour créer une cuvée d'exception

Née d'une étroite collaboration entre la Maison Duval-Leroy et l'Association des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, cette cuvée symbolise l'Excellence et le Respect des Traditions.

Issue de la vendange 2010, la Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, dite la « Cuvée M.O.F » est un Grand Champagne d'expression en provenance des prestigieux Premier et Grand Crus de la Côte des Blancs.

Vertus, Le Mesnil sur Oger, Avize, Cramant, Chouilly

D'une rare élégance, cette belle oeuvre présente une robe intense et lumineuse et révèle une palette aromatique remarquable de fraîcheur, d'intensité et de finesse.

Les arômes de fleurs d'acacia et de brioche toastée sont mis en relief par une bulle fine et délicate. L'équilibre gustatif est magnifique ouvrant sur une trame fraîche, sophistiquée et pure.

EXTRA-BRUT

CEPAGES
Chardonnay
Premier Cru et Grand Cru

FLACONNAGE
75cl

DEGUSTATION
La cuvée accompagne
un Saint-Pierre rôti sur l'arête.

CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY
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