Maison Familiale et Indépendante

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY DEPUIS 1859

Créée en 1859, Duval-Leroy est l'une des dernières Maisons familiales et indépendantes. Aujourd'hui, la 6ème génération véhicule l'esprit de tradition qui fait le champagne. Depuis 1991, Carol Duval-Leroy est à la tête de la Maison et est la femme la plus influente de Champagne. La Chef de Cave, Sandrine Logette-Jardin, est la seule femme de ce rang en Champagne.

Champagne Duval-Leroy, une évidence

Authenticité

Familiale et indépendante depuis 1859, Duval-Leroy est la seule Maison située au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs.

Une véritable histoire et un vignoble d'exception.

Qualité

Plus de 40% du vignoble de la Maison se compose de villages classés Premier et Grand Crus.

Un incroyable rapport qualité/prix.

Un style élégant et sophistiqué

Des fines bulles, une mousse élégante, des dosages justes et un taux de sulfite trois fois inférieur à la norme.

Un Champagne hors norme idéal pour les accords mets & vins.

100% fait Maison

Pas d'achat sur lattes pour des champagnes 100% vinifiés et élaborés par Duval-Leroy.

Régularité et honnêteté.

Viticulture durable

La Maison de Champagne la plus certifiée et honorée pour son approche environnementale.

Une démarche unique dans sa catégorie.

Distribution sélective

Les Champagnes Duval-Leroy sont disponibles uniquement chez les cavistes et sur le circuit CHR.

Une large gamme qui plait à la fois aux prescripteurs et aux plus novices.

Gastronomie

Des champagnes incontournables à retrouver dans plus de 250 restaurants étoilés Michelin dans le monde.

La référence des sommeliers.

Brut Réserve

Notes de dégustation

Riche d'une **quinzaine de crus et d'un apport généreux en vin de réserve**, Duval-Leroy Brut Réserve confirme sa complexité avec une constante reconnue.

En bouche

Parfaitement équilibré entre **finesse et puissance**. Un vin d'apéritif fin et élégant. **Frais et intense**.

Vinification

Conservé en cave **entre 30 et 36 mois avant dégorgement**, produisant un vin fin à l'effervescence soyeuse. Le dosage est juste (8g/l).

Récompenses

Le seul Champagne reconnu par le **Wine Spectator** dans sa classification de l'année 2008.

Élu **Champagne de l'année 2013**.

2013 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

INTERNATIONAL SILVER Wine WINNER CHALLENGE 2015

91/100 Wine Spectator

HTTP://WWW.DUVAL-LEROY.COM