

CLOS DES BOUVERIES

L'alliance d'un terroir et d'un savoir-faire



Adossé au village de Vertus, le Clos des Bouveries, parcelle historique de la famille Duval-Leroy, s'enracine à mi-coteau avec une orientation plein est. Il bénéficie ainsi de conditions exceptionnelles qui lui confèrent un cycle végétatif des plus précoces et enrichit les baies d'une concentration intense pour une expression organoleptique optimale.

Cette vigne est cultivée dans le respect d'une tradition de travail centenaire optimisée par nos actions en matière de viticulture de précision. Le travail en cave est unique et à contre courant avec une cuvée mono-cru, mono-cépage Chardonnay partiellement vinifiée en fûts. Sa robe or pâle exprime une identité profonde : reflets évanescents, gouttes de rosée sur un fruit gorgé de saveurs. Sa mousse abondante, son cordon fin et régulier, précèdent l'explosion des bulles au bouquet subtil d'acacia.

Nous vous proposons de le marier avec un mi-cuit de thon de méditerranée assaisonné de sésame et d'une émulsion de laitue et d'huître.

CLOS DES BOUVERIES

LES CEPAGES
100% Chardonnay

FLACONNAGE
75cl

DEGUSTATION
Servez le à 7°C et laissez lui le temps
de reprendre 3°C pour magnifier
cette création

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

CHAMPAGNE
DEPUIS 1859
**DUVAL-
LEROY**

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

www.duval-leroy.com