

FEMME DE CHAMPAGNE

Millésime 2004
GRAND CRU



Expérience inoubliable de dégustation, cette cuvée est à l'image du travail harmonieux de Carol Duval-Leroy, PDG de la Maison et de sa chef de cave, Sandrine Logette-Jardin. Toutes deux femmes de caractère, exigeantes, passionnées et généreuses, leur personnalité s'exprime pleinement dans l'élaboration de cette cuvée exceptionnelle.

La séduction par la finesse

Par sa structure fine et délicate, la cuvée Femme de Champagne Millésime 2004 offre un vin d'une finesse et d'une complexité aromatique exceptionnelle. A la fois suave, ronde et soyeuse, à l'image d'une perle de nacre, la cuvée Femme de Champagne 2004 est le reflet de l'élégance et du raffinement recherché par la Maison Duval-Leroy pour une dégustation inoubliable.

Femme de Champagne 2004 est le résultat du délicat assemblage des meilleures parcelles de la région. De fines bulles jaillissent de la robe brillante aux nuances printanières jaune/vert, illuminée d'éclats argentés lunaires.

En bouche, un parfum envoûtant de noisettes mûres enrobe les effluves fleuries du chèvrefeuille vite dominées par de délicates notes d'écorces de mandarines confites.



FEMME
DE CHAMPAGNE



LES CÉPAGES

87% Chardonnay
13% Pinot Noir



FLACONNAGE

37,5cl



DÉGUSTATION

Température de service
entre 8°C et 10°C

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