

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE



**DUVAL-  
LEROY**

Créée en 1859, Duval-Leroy est l'une des dernières Maisons familiales et indépendantes. Aujourd'hui, la 6<sup>ème</sup> 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 ainsi qu'aux plus novices.**

### Gastronomie

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

**La référence des sommeliers.**

## FLEUR DE CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

### Notes de dégustation

Un Brut élégant à dominante Chardonnay pour plus de légèreté. Le 1<sup>er</sup> champagne élaboré seulement à partir de raisins Premier et Grand crus.

### En bouche

Un équilibre gustatif persistant conjugué à un **caractère racé et distingué**. Il révèle des arômes de **fleur blanche**. Un champagne idéal à la coupe.

Guide Bettane et Desseauve 2016  
Fleur de Champagne Premier Cru  
*« Tout simplement l'un des meilleurs bruts non millésimé du marché »*



92/100

Wine Spectator

### Vinification

Conservé en cave au **minimum 36 mois** pour décupler la complexité aromatique du vin.

*Dosage: 8g/l*

### Récompenses

Élu **Best Sparkling Wine 2011/2012/2013** au China Sommeliers Wine Challenge.

