Lady Rose

La cuvée Lady Rose est née de l'esprit d'innovation de Carol Duval-Leroy et du savoir-faire de sa chef de cave. La Grande Maison Familiale et Indépendante depuis 1859 propose une expérience de dégustation inégalable pour accompagner les desserts.

Elaborée selon les deux techniques champenoises : des pinots noirs vinifiés en macération sont assemblés avec des vins clairs de chardonnay et de pinot pour leur conférer élégance, finesse et complexité.

La cuvée Lady Rose ou encore appelée Rosé Dry révèle des arômes de fraise des bois compotée. A la mise en bouche, les papilles sont réveillées par une touche d'acidité s'ouvrant sur une explosion de vinosité et de fruits liés par une finale sucrée de fruits mûrs et ensoleillés. Après la première bouchée du dessert, la fraîcheur de Lady Rose contrebalance l'onctuosité de celui-ci et sa structure fruitée se mêle aux saveurs solides et croustillantes.

Champagne gourmand par excellence, Lady Rose charme les amateurs débutants ou confirmés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LES CEPAGES	LES CRUS D'ORIGINE	DOSAGE	FLACONNAGE
Chardonnay et Pinot Noir	Chardonnay de la Côte des Blancs et de Trépail. Pinot Noir de la Montagne de Reims.	25g/l	37,5cl

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