

Pur Chardonnay



Depuis 1859, la famille Duval-Leroy élabore avec passion, ajuste en esthète, la qualité de son Champagne Brut.

Origine des crus : Beaunay Sézanne, Bethon, Glannes, Vitry en Perthois, Bassuet, Montgueux, Epernay, Nogent l'Abbesse, Vertus, Chouilly.

Assemblage : Un assemblage de 10 à 12 crus de la Côte des Blancs, la Région de Sézanne et d'Epernay.

Couleur : Une couleur dorée avec des reflets verts et de fines bulles.

En bouche ce Champagne Pur Chardonnay est parfaitement équilibré entre finesse et puissance, il développe des arômes de fleurs blanches, de citron, de figes et exprime une vinosité subtilement fondue en bouche.



PUR CHARDONNAY



LES CÉPAGES

100% Chardonnay



FLACONNAGE

75cl



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

Pur Chardonnay



Since 1859, the Duval-Leroy family have been perfecting the quality of their non-vintage, balancing their passion with an aesthetic sensibility.

Origin of grapes : Beaunay, Sézanne, Bethon, Glannes, Vitry en Perthois, Bassuet, Montgueux, Epernay, Nogent l'Abbesse, Vertus, Chouilly

Blend: A blend of about 10-12 crus coming from the Côte des Blancs, the region of Sézanne and Epernay.

Colour: Gold with green tint, thin bubbles

Providing a perfect balance between finesse and power, it draws out flavours of white flowers and citrus fruit aromas, yellow figs, expressing its subtle, melt-in-the-mouth vinosity.



PUR CHARDONNAY



GRAPE VARIETY

100% Chardonnay



BOTTLE SIZE

75cl



HOW TO ENJOY IT

Serving temperature
between 8°C and 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