PLOZZA
wine-group

Champagne Brut Réserve

Duval-Leroy

Produzent	**Duval-Leroy**
Herkunft	**Champagne, Frankreich**
Traubensorten	**Chardonnay, Pinot Noir**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Hellgoldene Farbe. In der Nase: Perfekte Harmonie von Finesse und Fülle. Im Gaumen: Subtil verschmolzene Vinosität.

Vinifikation und Ausbau
40 % Reserveweine und ein 50-prozentiger Pinot-Noir-Anteil verleihen dem Brut Reserve von Maison Duval-Leroy Fülle sowie große Kraft und Komplexität mit Aromen von dunkler Schokolade, Zimt und Feigen. Die Trauben stammen von 35- bis 45-jährigen Reben und der Wein reift mindestens 36 Monate auf der Hefe.

Passt zu
Gourmet-Aperitifs, Fisch- oder Gemüseterrine, Fischgerichte, weisses Fleisch mit Sahne