

PLOZZA
wine-group



2002 Femme de Champagne Brut Nature

Duval-Leroy

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

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Nach 18 Jahren Hefekontakt zeigt Femme de Champagne 2002 sehr ausgeprägt das typische Aroma von frischer Brioche, unterlegt mit Haselnuss- und Kräuternoten, die bereits im Duft für grosse Komplexität sorgen. Am Gaumen steht die intensive Mineralität im Vordergrund, die im Zusammenspiel mit dem cremig feinen Mousseux und der präzisen, kräftigen Säure für jugendliche Frische sorgt. Die eleganten Reifenoten, die sich dahinter offenbaren, machen den langen, salzigen Abgang enorm genussvoll und einzigartig.

Vinifikation und Ausbau
Carol Duval-Leroy und Kellermeisterin Sandrine Logette- Jardin wählten für das Aushängeschild des Hauses Duval- Leroy die besten Trauben aus ihren Grand-Cru-Lagen aus und kreierten im Jahrgang 2002 eine Cuvée aus 95 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir. Durch den Verzicht auf Dosagezucker kommen die Feinheit und Intensität, die der Jahrgangscharakteristik entsprechen, besonders deutlich zur Geltung.

Passt zu
Austern, Gänseleberpastete, Hummer, weissem Fleisch