

DUVAL-LEROY BLANC DE BLANCS 2006

ДЮВАЛЬ-ЛЕРУА БЛАН ДЕ БЛАН 2006



Шампанское белое брют

Аппелласьон: Champagne Grand Cru AOP

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%

Выдержка на осадке: 6 лет

Содержание сахара: 4 г/л



Основанный в 1859 году Дом Дюваль-Леруа входит в число 15 Знаменитых Марок и Домов Шампанского (Grand Marques). Занимает 10-е место по объемам производства и 9-е место по площади собственных виноградников (около 200 га), значительную часть которых составляют виноградники Гран Крю Кот де Блан (лучшее Шардоне в регионе). Единственный крупный Дом шампанского, который возглавляет женщина – Кароль Дюваль-Леруа.

Дюваль-Леруа считается одним из самых «дамских» шампанских, стилю Дома присуща особая элегантность, свежесть и фруктовость. Будучи талантливым кулинаром-любителем, госпожа Дюваль-Леруа при создании своих шампанских уделяет огромное внимание их сочетаемости с различными блюдами и десертами. Шампанское традиционно считается напитком для торжественных случаев и отличным аперитивом, Дюваль-Леруа идет дальше и предлагает шампанское, способное сопровождать трапезу от начала до конца. Шампанское марки Дюваль-Леруа представлено практически во всех «трех звездных» (по классификации гида «Мишлен») ресторанах Парижа и многих других ресторанах Франции, включенных в этот знаменитый справочник.

Брют 2006 года урожая создан из Шардоне, собранного с лучших виноградников категории Гран Крю, которые находятся в шести деревнях Кот-де-Блан.

Выдержка на осадке составила 6 лет, бутылки хранились в меловых погребах при постоянной температуре.



Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge – Золотая Медаль;

Wine Enthusiast – 93 балла; Wine Spectator – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: Уловимы ноты белых цветов, мандаринов и миндаля, а также нюансы сливочного масла и свежее испеченного белого хлеба.

Вкус: Богатый, хорошо структурированный, мягкий и шелковистый, с продолжительным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, а также с различными салатами и коровьими и козьими сырами. Температура подачи: 8-10°C.