

DUVAL-LEROY DEMI-SEC ДЮВАЛЬ-ЛЕРУА ДЕМИ-СЕК



Шампанское белое полусухое

Аппелласьон: Champagne AOP

Сорта винограда: 50% Пино Нуар, 30% Шардоне, 20% Пино Менье

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 48,5 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 – госпожа 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.



Оценки и рейтинги:

International Wine & Spirit Competition – Серебряная Медаль; Decanter World Wine Awards – Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-соломенный с золотистыми отблесками.

Аромат: Тонкий букет из сухофруктов, меда и ванили, а также свежее испеченного белого хлеба.

Вкус: Насыщенный, хорошо структурированное, маслянистое вино, с приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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