

DUVAL-LEROY PUR CHARDONNAY BRUT RESERVE

ДЮВАЛЬ-ЛЕРУА ПЮР ШАРДОНЕБРЮТ РЕЗЕРВ



Шампанское белое брют

Апелласьон: Champagne AOP.
Сорт винограда: 100% Шардоне.
Содержание алкоголя: 12%.
Содержание сахара: 6 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.

Терруар: ягоды собираются с двенадцати разных виноградников, расположенных в коммуне Кот-де-Блан, регионах Кот де Сезанн и Эперне.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную, тщательно сортируются и подвергаются отжиму. После первичной ферментации в стальных чанах при контролируемой температуре 16-20°C, вино разливается по бутылкам, где происходит вторичное брожение. После дегоржажа добавляется экспедиционный ликер и шампанское отдыхает в бутылке в течение полугода.



Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge 2018 – Бронзовая Медаль;
IWSC 2018 – Золотая медаль (90 - 92.9 балла).



Органолептические характеристики:

Цвет: ярко-золотистый с зеленоватыми оттенками. Замечательный перляж, из изящных пузырьков.

Аромат: притягивающие тона белых цветов и фруктов, нюанс желтого инжира.

Вкус: идеальный баланс между утонченностью и силой, длительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: идеально в качестве аперитива, а также к блюдам из белого мяса, птицы и лосося. Температура подачи: 8-10°C.