

DUVAL-LEROY PREMIER CRU BRUT ROSE ДЮВАЛЬ-ЛЕРУА ПРЕМЬЕ КРЮ БРЮТ РОЗЕ



Шампанское розовое брют

Аппелласьон: Champagne Premier Cru AOP

Сорта винограда: Шардоне и Пино Нуар

Содержание алкоголя: 12%

Содержание сахара: 9 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.

Duval-Leroy Premier Cru Brut Rose – 80% винограда происходит с участков Premier Cru и 20% - с Grand Cru. После прессования винограда производится 15-20 часовая мацерация на мезге. Сорта винифицируются отдельно. В полученное кюве добавляют тиражный ликер. Вторичное брожение в бутылках. После дегоржажа добавляют дозажный ликер и вино выдерживается в бутылке в течение полугода.

Оценки и рейтинги:

Vinalies Internationales – Золотая Медаль;

International Wine Challenge – Серебряная Медаль;

International Wine & Spirits Competition – Серебряная Медаль;

Decanter World Wine Awards – Серебряная Медаль;

Wine Spectator – 92 балла; Falstaff Magazin – 91 балл;

Wine Enthusiast – 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Нежно-розовый, «лососевый».

Аромат: Тонкий, элегантный, с легкими нотками красных ягод, сливочного масла и клубничного беже.

Вкус: Сочный, округлый, хорошо структурированный, приятное ягодно-минеральное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Подать в качестве аперитива, со средиземноморскими салатами или с блюдами из белого мяса, морепродуктами и икрой. Температура подачи: 8-10 °С.