



# Duval-Leroy Blanc de Blancs "Brut Réserve", Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **12% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Robe jaune pâle aux reflets verts argentés.

### Nez

Arômes floraux, touche citronnée, notes finement grillées au nez.

### Bouche

L'attaque ouvre sur une trame élégante et bien équilibrée.

### Accords mets-vins

Apéritif, Poisson, Dessert

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.