

**LA MAISON DUVAL-LEROY
RENOUVELLE SON PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE SOMMELIERS
POUR PRESENTER LA DEUXIEME CUVÉE M.O.F.**

Les deux grands noms de l'univers de l'œnologie unissent à nouveau leur passion et leur savoir-faire pour créer une nouvelle cuvée d'exception, la cuvée M.O.F.

Lancée en 2013, la Cuvée M.O.F marque un tournant dans l'histoire de Duval-Leroy et renforce sa position d'Ambassadrice de la Sommellerie en Champagne mais aussi de Maison de la Sommellerie. Imaginée dans le plus grand secret dans les années 90, cette cuvée est le fruit de beaucoup d'écoute, d'échanges, d'explications mais surtout d'exigences entre deux emblèmes de la sommellerie. Une cuvée historique qui vient renforcer le savoir-faire ancestral de la Maison et sa place de leader de la modernité en Champagne. Duval-Leroy est maintenant la grande Maison à être pionnière dans la conduite responsable du vignoble et des vinifications sans collage. Un travail colossal pour travailler les sols et les vignes dans le plus grand respect de l'environnement pour préserver et valoriser toute la qualité présente à la vendange. Encore aujourd'hui, Duval-Leroy reste la seule maison de champagne à signer une cuvée si spécifique et particulière avec une association de cette envergure, les M.O.F Sommeliers.

Un partenariat pérenne

Née d'une étroite collaboration entre la Maison Duval-Leroy et l'Association des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, cette cuvée symbolise l'excellence et le respect des traditions. Issue de la vendange 2010, la Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers, dite la « Cuvée M.O.F » est un Grand Champagne d'expression en provenance des prestigieux Premier et Grand Crus de la Côte des Blancs. Plus qu'un partenariat, c'est devenu une relation naturelle basée sur la confiance entre deux grands acteurs de l'œnologie française.

Une deuxième cuvée d'exception

D'une rare élégance, cette belle œuvre présente une robe intense et lumineuse et révèle une palette aromatique remarquable de fraîcheur, d'intensité et de finesse. Les arômes de fleurs d'acacia et de brioche toastée sont mis en relief par une bulle fine et délicate. L'équilibre gustatif est magnifique ouvrant sur une trame fraîche, sophistiquée et pure. La « deuxième Cuvée M.O.F » est la reconnaissance d'un travail accompli sur un vignoble d'exception et avec des vins de grande qualité. Une cuvée entraînante, fédératrice, idéale pour le plus grand plaisir de partager entre initiés et novices !

Informations produit :

Cuvée : Blanc de blancs Extra Brut

Cépages : Chardonnay Premier Cru et Grand Cru

Flaconnage : bouteille de 75cl

*Dégustation : la cuvée accompagne parfaitement un Saint-Pierre rôti sur l'arête
Disponible sur le site www.duval-leroy.com, chez votre caviste et lors de la Foire aux*

Vins Monoprix

Prix : 41 euros

Date de dégorgement : Mai 2016

Champagne Duval-Leroy

69, avenue de Bammmental – 51130 Vertus
www.duval-leroy.com

Contact Média

Melchior – Agence de Communication

Marion Effray – marion@agencemelchior.com – 01 45 51 22 40

