



CHAMPAGNE Duval-Leroy Independent & Family-owned winery since 1859

1859 杜瓦樂華香檳 - 香檳區最大的家族獨立酒莊

全球十大香檳品牌的杜瓦樂華，1859 年由兩大家族杜瓦（DUVAL）和樂華（LEROY）結合而成，自創立以來，便始終維持著百分百的家族營運，並以身為法國企業為榮，在香檳產區由跨國財團收購持有的景況中，顯得獨樹一格。

共六代知識傳承的杜瓦樂華，將葡萄園劃分為更精細的微型地塊，進行小批次生產，完整表達最微妙的風土複雜性。從葡萄園種植、收穫、釀造、特殊設計的白壘酒窖熟成，到裝瓶貼標一律不假手他人，是現存香檳區規模最大的獨立酒莊。堅持道地高尚的香檳釀造工藝，卡蘿女士與她的三個兒子，Julien、Charles 和 Louis 組成了強而有力的團隊，發揚法國風土香檳，透過創意傳統與熱情，引領下一個香檳世代與專業人士共同展望未來。

用心釀造，只為精湛技藝

酒莊位於 Côte des Blancs 白丘內的名村，Vertus 維特司，是此主要產區內唯一的一間香檳酒廠，就位於白丘頂端，地理位置絕佳。歷經 160 年以上的傳統淬鍊，致力於釀造出優雅、細緻、高品質的卓越香檳，系列產品服務全球近三百多間的米其林餐廳，聲譽卓著。

共兩百公頃的永續葡萄園，幾乎全由一級園和特級園所組成，這在香檳世界聞所未聞。主力為精彩優異的白丘 Côte des Blancs 夏多內香檳系列，以及 Montagne de Reims 蘭斯山間星盤密布的典雅黑皮諾，共同架構曼妙的粉紅香檳，輕快而優美，評價燦爛，成就斐然，儼然係俯瞰 Côte des Blancs 香檳區典雅內斂的一座燈塔。

« Femme de champagne » - 才女頂級香檳

由酒莊精神人物 - 卡蘿 • 杜瓦樂華 Carol Duval Leroy 及首席女性釀酒師 Sandrine 共同打造的指標性頂級酒款，表揚擁有豐沛熱情、才華洋溢且精進不懈的才女精神。卡蘿在 1991 年丈夫 Jean Charles 驟逝後，獨自撐起 Duval-Leroy House，在堅守傳統之餘，持續引領香檳的改革風潮，包含第一批製作的有機認證香檳，第一個專聘葡萄酒風土氣候學者，研究各地塊產區微型氣候、地質學與釀酒工藝，更是香檳史上第一且唯一擔任 Association Viticole Champenoise（AVC）香檳地區釀酒師協會的女性主席。不僅是一位成功的母親、法國香檳價值的守衛者、打造創新商業模式的酒莊主、更是一名高瞻遠矚的展望家。



Duval-Leroy BRUT RÉSERVE NV 法國杜瓦-樂華精選香檳

「熱情與精確感性之間的完美平衡」

2008 年唯一入選 Wine Spectator magazine TOP100 的香檳。獨特而剛勁的特色展現了高雅身段，高比例陳年基酒（40%）混和，經乳酸發酵後，與酵母共同浸泡至少 30-36 個月，為全球 30 幾間米其林餐廳指定用酒，ANA 日航指定用酒。

產區：法國香檳區(Sézanne, Marne Valley, Aube)

葡萄品種：75% Pinot Noir / 15% Meunier / 10% Chardonnay

顏色：清澈透亮的淡金色。

酒質：優雅且有力道的質地，帶出黑巧可力、肉桂等溫暖香料感，炙燒後的帶核水果香氣，加上餅乾、奶油的圓潤口感，與活潑強勁的氣泡形成了完美的平衡。

試飲溫度：8°C-10°C

佐餐食物：適合作為開胃酒，搭配白肉也另有一番風味。

得獎紀錄：

FALSTAFF WINE TASTING 2020 - 92 POINTS

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2020 - SILVER WINNER

DECANTER WORLD WINE AWARD - SILVER