



CHAMPAGNE DELAVENNE PÈRE & FILS



CHAMPAGNE DELAVENNE AMOUR DE LOUISE GRAND CRU BOUZY *Feminine & Rare*



Cépages: 70% Chardonnay et 30% Solera de 8 Millésimes (2004-2011)

Origine: BOUZY 100% Grand Cru.

Terroir: Montagne de Reims. Coteaux solaires avec sols calcaires, bordés par la forêt et caressés par les vents frais du soir, assurant une régulation thermique naturelle. Des conditions optimales pour la bonne croissance des cépages.

Vinification: Sans malolactic fermentation en cuve inox, levures indigènes. Sans passage au froid afin de préserver tous les arômes et attributs de notre terroir à Bouzy et assurer une longueur en bouche.

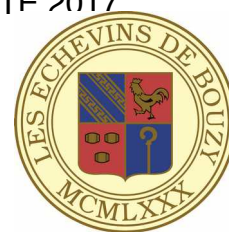
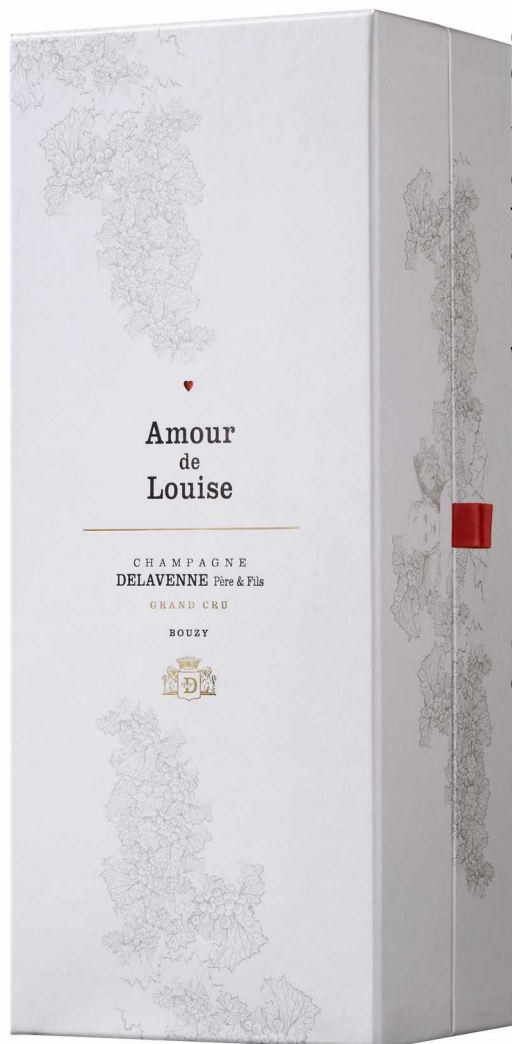
Vieillessement : 5 ans sur les lies

Dosage: 6g

Dégorgement: 4 à 6 mois avant disponibilité

Dégustation: En apéritif ou pendant tous le repas. Signature exclusive de la Maison ce Champagne gourmand, rare et généreux vous étonnera par ses notes fraîches d'aubépine et sa minéralité.

Recompenses :
★★★GUIDE HACHETTE 2017



Créée pour saluer la naissance de Louise, première née de la cinquième génération de la Famille Delavenne, cette Cuvée se veut Féminine et inimitable.

Cuvée produite à 3048 exemplaires, proposée en coffret.