



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT RESERVE
GRAND CRU
BOUZY**

Maturité & Équilibre

Issue de parcelles à mi-côte du terroir de Bouzy, cette cuvée est un grand classique de la Maison Delavenne depuis 4 générations.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Origine : 80% vendanges 2012 et 20% de 2011.

Crus : BOUZY Classifié 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 : En inox, sans fermentation malo-lactique Sans passage au froid, afin d'assurer une vieillissement optimal, une longueur en bouche et la préservation des notes et arômes du terroir.

Vieillessement : 4 ans sur lies

Dosage : 8.4g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Jaune clair avec des reflets dorés. Notes de fruits secs blancs. Une rondeur séduisante, une fraîcheur associée à la finesse. L'assemblage subtil de deux récoltes apporte à ce champagne son merveilleux équilibre qui reste constant d'une année à l'autre.

Suggestions : Peut se déguster à l'apéritif ou vous accompagner tout au long du repas, s'associant bien à la viande ou la cuisine végétarienne.

Récompenses : Médaille d'Or **Glass of Bubbly** 2017
Médaille Argent Concours ELLE A TABLE 2017. Médaille Bronze
Decanter Asia Wine Awards 2017

