



CHAMPAGNE

DELAZENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT BLANC DE BLANCS
GRAND CRU
CRAMANT**

Minéralité & pureté



Notre cuvée Blanc de Blancs est composée du cépage Chardonnay issu de notre vignoble Grand Cru de Cramant, sur la Côte des Blancs. Sa robe jaune claire aux reflets verts, sa bulle fine et ses parfums de raisins blancs dorés et acidulés en font un champagne vivifiant et élégant..

Cépage : 100% Chardonnay Grand cru (2013)

Origine : Mono-Village CRAMANT Côte des Blancs. Elaborée de notre vignoble.

Terroir : Le berceau idéal de Blanc de Blancs. Coteaux crayeux, orientés vers l'est.

Vinification : En inox, sans fermentation malo-lactique Sans passage au froid, afin d'assurer une vieillissement optimale en cave et la préservation des notes et arômes du terroir.

Vieillessement : 36 mois minimum sur lies

Dosage : 7.8 g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation

Dégustation : Arômes de fruits frais et agrumes. Bouche soyeuse avec des notes de pomme verte, herbes fraîches, citronnelle et amandes grillées. Grande harmonie et équilibre. Fraîcheur et longueur à la finition.

Suggestions : Aperitif, poisson riche (salmon, tuna..) fruits de la mer, poulet ou poisson frit, Porc, fromages...

Récompenses : Medaille OR concours ELLE A TABLE 2016.

