



CHAMPAGNE

# DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



## CHAMPAGNE DELAVENNE BRUT ROSE GRAND CRU

*Fraîcheur & Fruité*

Avec sa magnifique robe rubis, notre mono-cru Grand Cru Brut Rosé est vraiment versatile! Deux années de récolte sélectionnées de Pinot noir et Chardonnay délicieusement assemblées avec notre Bouzy Rouge.

**Assemblage :** 43% Pinot Noir, 40% Chardonnay des vendanges 2014 et 2013 et 17% Bouzy Rouge 2012 (AOC Côteaux Champenois)

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

**Viellissement :** 36 mois minimum sur lies

**Dosage :** 9 g

**Dégorgement :** 4 à 6 mois avant commercialisation.

**Dégustation :** Généreuse et vineuse aux arômes de fruits rouges, pommes rouges rôties au four, épices, pétales de rose. Juteux, une mousse persistante crémeuse. Élégance et minéralité.

**Suggestions :** Se déguste parfaitement à l'apéritif, avec Tartare de Thon, canard au miel...ainsi qu'avec des desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

**Récompenses :** 91 points Wine Spectator,  
90pts Stephan Tanzer  
Decanter Asia Wine Awards 2017  
Médaille Bronze Decanter World Wine Awards 2018  
High Commendation Glass of Bubbly 2017

