



CHAMPAGNE

**DELAVENNE** Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



**CHAMPAGNE DELAVENNE  
BRUT NATURE  
GRAND CRU  
BOUZY**  
*Pur & Direct*

Notre *mono-cru* Grand Cru Brut Nature est élaboré à partir de deux vendanges sélectionnées, sans sucre. La pure expression de notre terroir à Bouzy.

**Assemblage** : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay  
Vendanges 2013 et 2012.

**Origine** : Notre vignoble à 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 de préserver tous les arômes et attributs de notre terroir à Bouzy, assurer une longueur optimale en bouche.

**Viellissement** : 4 ans sur lies

**Dosage** : 0

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

**Dégustation** : Tension et pureté, de la finesse et de la fraîcheur. Notes florales, pêche blanche et agrumes. Minéralité et salinité.

**Suggestions** : En apéritif. Parfait avec les plateaux de fruits de mer et les huîtres, en accompagnement de la cuisine végétarienne ou vegane

**Récompense** : Médaille d'Or "Gastronomique" **Glass of Bubbly Awards 2017**  
Médaille Bronze Decanter World Wine Awards 2018

