



CHAMPAGNE

# DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



## CHAMPAGNE DELAVENNE BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU CRAMANT

*Minéralité & pureté*



Notre cuvée *mono-cru* Blanc de Blancs 100% Chardonnay est issue d'une seule vendange de notre vignoble Grand Cru de CRAMANT, sur la Côte des Blancs. Sa robe jaune claire aux reflets verts, sa bulle fine et ses attributs parfumés et acidulés en font un champagne vivifiant et élégant.

**Cépage** : 100% Chardonnay Grand cru (2015)

**Origine** : Mono-cru CRAMANT. Notre vignoble dans la Côte des Blancs.

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

**Vinification** : En inox, sans fermentation malo-lactique Sans passage au froid, afin d'assurer un 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 en fin de bouche.

**Suggestions** : Apéritif, poisson riche (saumon, thon...) fruits de la mer, poulet ou poisson frit, filet mignon de porc, fromages...

**Récompenses** : Médaille OR concours ELLE A TABLE 2018 et 2016.

