



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
MILLESIME 2012
GRAND CRU
BOUZY**

*Finesse & Subtilité
EPUISE - disponibilité*

Millésime 2015 sera communiqué prochainement



Fleuron de la Maison Delavenne, la cuvée Millésimée est élaborée uniquement lors d'années exceptionnelles à partir d'une sélection des meilleures parcelles.

Assemblage : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay

Origine : BOUZY. 100% Grand Cru.

Crus : 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 malolactique Sans passage au froid, afin d'assurer une vieillissement optimale en cave et la préservation des notes et arômes du terroir. Production limité

Vieillessement : minimum 5 ans sur lies.

Dosage : 7,2g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation

Dégustation : Ce millésime 2012 avec ses fines bulles, aux arômes subtils d'agrumes et de fleurs blanches, est le joyau de la couronne de la maison.

Suggestions: Peut se déguster à l'apéritif aussi bien qu'avec les mets riches comme le homard ou le foie gras.

Récompenses : Médaille d'OR (Concours international des vins Lyon 2015 (Millésime 2009)
Médaille d'OR Concours des Vignerons Indépendants 2013 (Millésime 2008)

