



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
DEMI SEC
GRAND CRU
BOUZY**

Rondeur & Moelleux



Notre cuvée Demi-Sec se distingue par sa rondeur et son caractère doux. Offrez-vous ses succulentes arômes de fraises et de mûre.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Origine : 80% vendanges 2012 et 20% de 2011.

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

Vieillessement : 4 ans sur lies

Dosage : 32g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Délicieusement fruité et riche, avec des notes sucrées, juteuses, de fruits rouges.

Suggestions : Accompagnera parfaitement vos desserts tels que gâteaux au chocolat, charlottes aux fraises ou madeleines tièdes.

Récompenses : 1★ GUIDE HACHETTE 2017
Médaille d'OR, Concours INTERNATIONAL, LYON 2016

