



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT NATURE
GRAND CRU
BOUZY**

Pur & Direct



Notre cuvée Brut Nature, élaboré sans sucre. Le pur expression de notre terroir à Bouzy.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
80% vendanges 2012 et 20% de 2011.

Origine : Nos vignobles 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 en bouche et une veillessement optimale en cave.

Viellissement : 4 ans sur lies

Dosage : 0

Disgorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation.

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

Suggestions : En apéritif. Parfait avec les huîtres et d'autres fruits de la mer, en accompagnement de la cuisine végétarien ou vegan

Récompense : Médaille d'Or "Gastronomique" **Glass of Bubbly Awards 2017**

