



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT TRADITION
GRAND CRU
BOUZY**

Souplesse & Fruité



Notre Brut Tradition Grand Cru est élaboré sur l'ensemble des parcelles de notre vignoble. Ce champagne de fête *par excellence* incarne toute la tradition de la Maison Delavenne.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Origine : 80% vendanges 2013 et 20% de 2012.

Crus : Nos vignobles à BOUZY et AMBONNAY

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: plus que 3 ans sur lies

Dosage: 9g

Dégorgement: 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Tarte aux pommes, brioche, pomme verte, agrumes confits.

Suggestions : Se déguste à l'apéritif et sera le compagnon idéal de toutes vos réceptions. Fruits de mer et poissons riches, fromages doux...

Récompenses : Guide Hachette des Vins 2018
Médaille d'Or **Glass of Bubbly** United Kingdom 2017

