



CHAMPAGNE

DELAVENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT ROSE
GRAND CRU**

Fraîcheur & Fruité



Avec sa magnifique robe rubis, Champagne Delavenne Brut Rosé est le fruit de l'assemblage de notre Pinot noir, Chardonnay et Bouzy Rouge. Laissez-vous séduire par son nez franc aux arômes de fraises et de mûres.

Assemblage : 43% Pinot Noir, 40% Chardonnay et 17% Bouzy Rouge (AOP Côteaux Champenois)

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

Vieillessement : 36 mois minimum sur lies

Dosage : 9 g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Généreuse et vineuse aux arômes de fruits rouges, pommes rouges rôties au four, aux épices et de pétales de rose. Juteux, une mousse persistante crémeuse. Élégance et minéralité.

Suggestions : Se déguste parfaitement à l'apéritif ainsi qu'avec des desserts chocolatés ou aux fruits rouges.

Récompenses : Decanter Asia Wine Awards 2017
High Commendation Glass of Bubbly 2017

