

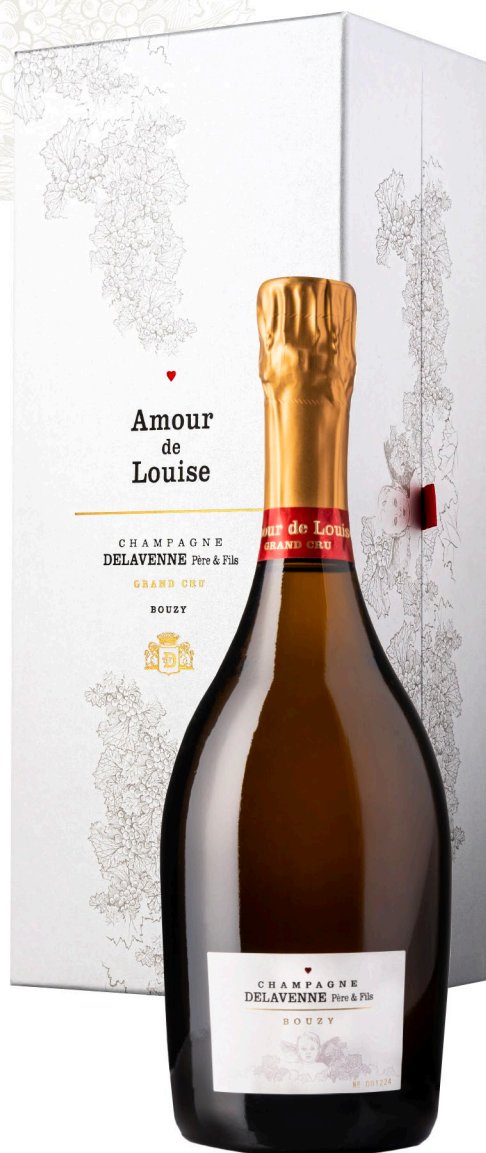


Amour de Louise

GRAND CRU

Conçue pour saluer la naissance de Louise, première née de la cinquième génération de la Famille Delavenne, cette Cuvée toute en délicatesse est inimitable. Création exclusive de la Maison Delavenne, ce Champagne associe subtilement fraîcheur, gourmandise et générosité.

Origine	Bouzy Grand Cru
Terroir	Montagne de Reims Sol crayeux et argilo-calcaire, exposition plein Sud
Vignoble	Viticulture raisonnée (zéro herbicides, travail mécanique du sol, engrais naturels...). Actuellement en conversion Agriculture Biologique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage au domaine, cépage par cépage, dans le pressoir familial. Cuves inox. Pas de fermentation malolactique. Processus de vinification naturel (levures indigènes, pas de passage au froid...)
Maturation	Elevage dans les caves naturelles de la propriété, creusées dans la craie. Vieillessement sur lies de 5 années minimum
Assemblage	70% Chardonnay et 30% soléra de 8 millésimes (2004-11)
Dosage	6 g/l avec la liqueur de la propriété
Degré d'alcool	12,5% vol.
Dégorgement	Dernier dégorgement 4 à 6 mois avant commercialisation Bouchage liège naturel
Dégustation	Equilibre et élégance d'une cuvée rare, produite à 3 048 exemplaires. Arômes d'agrumes, notes fraîches d'aubépine et minéralité. Se déguste à l'apéritif ou accompagne un repas.
Récompenses	** <i>GUIDE HACHETTE 2017</i> <i>BETTANE+DESSEAUVE 2019</i>



CHAMPAGNE
DELAUVENNE
RÉCOLTANT - MANIPULANT
GRAND CRU
BOUZY

6, Rue de Tours 51150 BOUZY - Tel : +33 (0)3 26 57 02 04
www.champagne-delavenne.com - melle@champagne-delavenne.fr
Facebook : Champagne Delavenne Père & Fils - Instagram : @champagnedelavenne