



A U R A D E M A R I U S

G R A N D C R U

Inspirée par la naissance de Marius qui poursuit la cinquième génération de la Famille Delavenne, cette cuvée unique est le premier Blanc de Noirs de l'histoire de la Maison de Champagne Delavenne. Vin signature qui sublime le Pinot Noir de Bouzy, il se distingue par sa longueur en bouche, son extrême finesse et sa garde exceptionnelle.

| | |
|----------------------|--|
| Origine | Bouzy Grand Cru |
| Terroir | Montagne de Reims Sol crayeux et argilo-calcaire, exposition ensoleillée |
| Parcelles | « Les Patronvilles » et « Les Ronçures » Vignes données en héritage de grand-père à petit-fils |
| Conduite du vignoble | Engrais naturel, travail mécanique du sol, zéro herbicide, techniques proches du biologique |
| Vendanges | Manuelles. 2014 |
| Vinification | Levures indigènes, cuve inox, sans fermentation malolactique, pas de passage au froid |
| Maturation | Elevage dans les caves naturelles de la propriété, creusées dans la craie. Vieillesse sur lies de 5 années |
| Assemblage | 100 % Pinot Noir |
| Dosage | 6 g 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 | |

Cuvée unique produite à 3 048 exemplaires. Reflet de la vendange 2014 : riche, mûre, puissante. Conjugue structure, fruit et notes d'épices. Se déguste à l'apéritif ou accompagne un repas.



C H A M P A G N E
DELAVENNE
R É C O L T A N T - M A N I P U L A N T

G R A N D C R U
B O U Z Y

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