

# Âme de Vitalie

GRAND CRU

Inspirée par la naissance de Vitalie, qui poursuit la cinquième génération de la Famille Delavenne, cette cuvée unique est composée d'une soléra Grand Cru de 11 millésimes. Signature de la Maison Delavenne, elle raconte une part de son histoire et de son esprit. Aérienne et éclatante, elle laisse imaginer une garde éternelle...



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
Vendange	Manuelle
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	Soléra de 11 millésimes (2004-14)
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	Subtilité et profondeur d'une cuvée unique, produite à 3 048 exemplaires. Elle se caractérise par sa longueur en bouche et son extrême finesse. Se déguste à l'apéritif ou accompagne un repas.



CHAMPAGNE  
**DELAZENNE**  
RÉCOLTANT - MANIPULANT  
GRAND CRU  
BOUZY

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