

LUMIÈRE

BRUT BLANC DE BLANCS

GRAND CRU

Un éclat et un raffinement exceptionnels ont inspiré son nom à la Cuvée LUMIÈRE - Brut Blanc de Blancs. Ce Champagne mono-cru issu du terroir de Cramant est synonyme de minéralité, de fraîcheur et de pureté. Sa bulle fine et ses parfums de raisins blancs dorés et acidulés en font un vin de vivacité et d'élégance.



Origine	Grand Cru Cramant
Terroir	Côte des Blancs Sol crayeux en pentes exposées au soleil levant
Vignoble	Viticulture raisonnée (zéro herbicides, travail mécanique du sol, engrais naturels...). Actuellement en conversion Agriculture Biologique
Vendanges	Manuelles. 2018
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 3 années
Assemblage	100% Chardonnay
Dosage	7,5 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	Robe d'or pâle aux reflets verts. Bulle délicate. Arômes de fruits frais et de fleurs blanches. Vif et raffiné. Se déguste à l'apéritif et accompagne généreusement poissons et crustacés.
Récompense	<i>Médaille OR Concours ELLE À TABLE 2018</i>



CHAMPAGNE
DELAVENNE
RÉCOLTANT - MANIPULANT

GRAND CRU
BOUZY

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