

# BOUZY ROUGE

2018

GRAND CRU



Le choix d'une excellente année et des meilleures parcelles, une sélection rigoureuse des grappes et une vinification artisanale constituent les principes fondamentaux du BOUZY ROUGE de la Maison Delavenne. Fin et léger, ce vin tranquille développe des arômes de petits fruits rouges, tout particulièrement de framboise.

Appellation	AOC Coteaux Champenois
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. Sélection rigoureuse des grappes. 2018
Vinification	Vinification traditionnelle artisanale par l'égrappage à la main et le foulage
Assemblage	100 % Pinot Noir
Degré d'alcool	12,5% vol.
Dégustation	Robe rubis traversée d'éclats. Arômes complexes de petites baies rouges, framboise et cerise, avec des notes d'épices. Minéralité toute en délicatesse. Tannins légers. Se déguste chambré avec des viandes blanches et rouges ou des fromages, et s'apprécie légèrement frais pour accompagner crustacés et poissons grillés.

Récompense *Médaille OR*  
*Concours Vignerons Indépendants 2018*