

C H A M P A G N E

DELAZENNE

BRUT MILLÉSIMÉ 2015

G R A N D C R U



Fleuron de la Maison Delavenne, sélection des meilleures parcelles, le Champagne Brut Millésimé est élaborée uniquement lors d'années exceptionnelles. Fruit de la récolte 2015, cette Cuvée associe 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir.

Elle se caractérise par la finesse de ses bulles et ses subtils arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Origine	Bouzy Grand Cru
Terroir	Versant Sud de la 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. 2015
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 4 années minimum
Assemblage	80% Chardonnay et 20% Pinot Noir
Dosage	6,6 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	Couleur pâle avec des nuances d'or. Fraîcheur et complexité, saveur et minéralité. Belle longueur en bouche. Se déguste à l'apéritif et accompagne parfaitement foies gras, langoustes et homards. Grande capacité de garde.

Récompenses *Médaille OR Concours International Lyon 2015
(millésime précédent : 2009)*



C H A M P A G N E

DELAZENNE

RÉCOLTANT - MANIPULANT

G R A N D C R U

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