

NATURE

BRUT NON DOSÉ

GRAND CRU



Elaborée sans ajout de sucre, la Cuvée NATURE - Brut Non Dosé est la pure expression du terroir de Bouzy, sur la Montagne de Reims. Composée de l'assemblage signature de la Maison Delavenne, 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay, sans fermentation malolactique, elle associe tension et fraîcheur.

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
Vendanges	Manuelles. 2014-2015
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	60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
Dosage	0 g/l
Degré d'alcool	12,5% vol.
Dégorgement	Dernier dégorgement 4 à 6 mois avant commercialisation Bouchage liège naturel
Dégustation	Finesse et fraîcheur. Vivacité et minéralité. Se déguste à l'apéritif comme en accompagnement de cuisines végétarienne et asiatique, ou encore avec des huîtres et tout fruit de mer.

Récompenses *Médaille ARGENT Concours Vignerons Indépendants 2019*
Médaille ARGENT Concours ELLE A TABLE 2019
Médaille OR Concours TERRE DE VINS 2021
Médaille ARGENT concours DECANTER 92 points 2021


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