

DOM BASLE

BRUT RÉSERVE

GRAND CRU

Nommée DOM BASLE en hommage à la grande figure de l'histoire de la Champagne et de la Montagne de Reims, la Cuvée DOM BASLE - Brut Réserve est le grand classique de la Maison Delavenne. Composé de l'assemblage signature de 60% de Pinot Noir et de 40% de Chardonnay, sur plusieurs années, ce Champagne de bel équilibre associe finesse, fruité régulier et constance dans le temps.



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
Vendanges	Manuelles. 2015-2016
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	7,2 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 claire traversée de reflets dorés. Notes de fruits secs blancs. Une rondeur séduisante, une fraîcheur associée à la finesse. Peut se déguster à l'apéritif ou accompagner un repas.
Récompenses	* <i>GUIDE HACHETTE 2020</i> <i>Bacchus OR Concours Bacchus 2019</i> <i>Médaille BRONZE DECANTER World Wine Awards 2018</i>