

ROSE MARNE

BRUT ROSÉ

GRAND CRU



Sa couleur et ses arômes de fruits et de fleur ont dicté son nom au Champagne Brut Rosé de la Maison Delavenne, en écho à la belle rose historique du département de la Marne. La Cuvée ROSE MARNE - Brut Rosé associe Chardonnay, Pinot Noir et Bouzy Rouge. Sa carnation framboise et son nez franc de fraises et de mûres la rendent irrésistiblement séduisante.

| | |
|----------------|--|
| Origine | Bouzy et Ambonnay 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. 2016-2017 |
| 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 minimum |
| Assemblage | 43% Pinot Noir, 40% Chardonnay et 17% Bouzy rouge |
| Dosage | 9 g 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 | Généreux et élégant. Arômes de fruits rouges, pomme rouge rôtie au four, épices, pétales de rose. Se déguste parfaitement à l'apéritif et avec des desserts chocolatés ou aux fruits rouges. |
| Récompense | <i>Médaille BRONZE DECANTER WORLD WINE AWARDS 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