

# ORIGINAL 60/40

BRUT TRADITION

GRAND CRU

Elaborée sur l'ensemble des parcelles du vignoble, la Cuvée ORIGINAL 60/40 - Brut Tradition est le fruit de l'assemblage qui, génération après génération, est devenu une signature et lui donne aujourd'hui son nom : 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay.

Souple et fruité, ce Champagne de fête par excellence incarne toute la tradition de notre Maison.



Origine	Grand Cru Bouzy et Ambonnay
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. Vieillesse sur lies de 3 années minimum
Assemblage	60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
Dosage	7,8 g/l avec la liqueur de la propriété
Degré d'alcool	12,5% vol.
Dégorgement	Dernier dégorgement 4 à 6 mois avant commercialisation
Dégustation	Notes de tarte aux pommes, brioche, pomme verte, agrumes confits. Se déguste à l'apéritif et se présente comme le compagnon idéal de toute réception.

Récompenses *Médaille OR Concours Vignerons Indépendants 2020*  
*GUIDE HACHETTE 2018*  
*Médaille OR GLASS OF BUBBLY 2017*

  
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