



CHAMPAGNE

DELAZENNE Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS



**CHAMPAGNE DELAVENNE
BRUT RESERVE
GRAND CRU
BOUZY**

Maturité & Équilibre

Notre *mono-cru* Grand Cru Brut Réserve est issu de nos parcelles à mi-côte du terroir de Bouzy. L'assemblage subtil de deux récoltes apporte à ce champagne son merveilleux équilibre qui reste constant d'une année à l'autre.

Assemblage : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

Origine : Vendanges 2013 et 2012.

Crus : BOUZY 100% Grand Cru. Age moyen des vignes : 45 ans

Terroir : Montagne de Reims. Coteaux solaires avec sols calcaires, bordés par la forêt et caressés par les vents frais du soir, assurant une régulation thermique naturelle. Des conditions optimales pour la bonne croissance des cépages.

Vinification : En inox, sans fermentation malo-lactique Sans passage au froid, afin d'assurer une vieillissement optimal, une longueur en bouche et la préservation des notes et arômes du terroir.

Vieillessement : 4 ans sur lies

Dosage : 8.4g

Dégorgement : 4 à 6 mois avant commercialisation.

Dégustation : Jaune clair avec des reflets dorés. Notes de fruits secs blancs. Une rondeur séduisante, une fraîcheur associée à la finesse.

Suggestions : Peut se déguster à l'apéritif ou vous accompagner tout au long du repas, s'associant aussi bien à la viande qu'à une cuisine végétarienne.

Récompenses : Médaille d'OR Concours International de Lyon 2018 Médaille d'OR Glass of Bubbly UK 2017

Médaille Argent Concours ELLE A TABLE 2017.

Médaille Bronze DECANTER World Wine Awards 2018

Médaille Bronze Decanter Asia Wine Awards 2017

