



**CHAMPAGNE DELAVENNE
AURA DE MARIUS
GRAND CRU BLANC DE NOIRS
BOUZY**
Masculin & Structuré
NOUVEAU !

Créée pour la naissance de Marius, deuxième né de la cinquième génération de la famille DELAVENNE, cette cuvée se veut masculine par la présence de Pinot noir.

Cuvée produite à 3048 exemplaires, proposée en coffret.

Cépages: 100 % Pinot Noir

Vendange : 2014

Origine: BOUZY 100% Grand Cru.

Parcelaire : Les Patronvilles & Les Ronçures – Vignes données en héritage de grand-père à petit-fils.

Les raisins des parcelles sélectionnées pour cette cuvée sont cultivées sans herbicide.

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: Sans fermentation malo-lactique en cuve inox, levures indigènes. Sans passage au froid afin de préserver tous les arômes et attributs de notre terroir à Bouzy et assurer une longueur en bouche.

Veillissement : 5 ans sur les lies

Dosage: 6g

Dégorgement: 4 à 6 mois avant disponibilité

Dégustation: En apéritif ou pendant tout le repas. Signature exclusive de la Maison ce Champagne. Structure et fruit ainsi que des notes d'épice, c'est un vin riche, mûr et salin.

