



CHAMPAGNE

**DELAVENNE** Père & Fils

RÉCOLTANTS - MANIPULANTS

**CHAMPAGNE DELAVENNE  
DEMI SEC  
GRAND CRU  
BOUZY**

*Rondeur & Moelleux*



Notre mono-cru cuvée Grand Cru Demi-Sec se distingue par sa rondeur et son caractère doux. Offrez-vous ses succulents arômes de fraises et de mûre avec des notes de madeleines tièdes

**Assemblage** : 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay.

**Origine** : Vendanges 2014 et 2013.

**Crus** : Nos vignobles à BOUZY. 100% Grand Cru

**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 malolactique Sans passage au froid, afin d'assurer une vieillissement optimale en cave et la préservation des notes et arômes du terroir.

**Vieillessement** : Minimum 3 ans sur lies

**Dosage** : 32g

**Dégorgement** : 4 à 6 mois avant commercialisation.

**Dégustation** : Délicieusement fruité et riche, avec des notes juteuses de fruits rouges.

**Suggestions** : Accompagnera parfaitement vos desserts tels que gâteaux au chocolat, charlottes aux fraises...

**Récompenses** : ★ GUIDE HACHETTE 2017  
Médaille d'OR, Concours INTERNATIONAL, LYON 2016

