

ORIGINAL 60/40

BRUT TRADITION

GRAND CRU

Elaborado del ensamblaje de las parcelas de nuestro viñedo.

Este champán de fiesta por excelencia encarna toda la tradición de la Casa Delavenne.

Ensamblaje: 60% Pinot Noir y 40% Chardonnay

Origen: BOUZY 100% Grand Cru

Crus: Nuestros viñedos Grand Cru están en BOUZY y AMBONNAY

Terruño : Montaña de Reims. Laderas soleadas con suelos calcáreos,

bordeadas por el bosque y acariciadas por los vientos fríos de la tarde,

asegurando una regulación térmica natural. Condiciones óptimas para

el buen crecimiento de las viñas.

Vinificación : En inox, con levaduras indígenas, zero herbicidas, sin fermentación malo-láctica y sin paso al frío, a fin de asegurar un largo

final en boca y preservar las notas y aromas del terruño.

Envejecimiento: 3 años mínimo sobre lías

Dosage : 7g/l

Dégorgement : 4 a 6 meses antes de su comercialización.

Degustación : Tarta de manzana, brioche, manzana verde, frutos rojos

y cítricos confitados.

Cata : Es el champagne perfecto para celebraciones.