



Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Delavenne

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Cote des Blancs - Comune di Cramant
Tipologia:	Champagne Grand Cru
Nome vino:	Champagne Grand Cru
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Chardonnay

Un colpo al cuore. E' stato il primo vino di Delavenne da noi assaggiato e resta tra i nostri preferiti nonostante il prezzo lo collochi nell'ampia - e spesso indistinta - fascia degli Champagne "entry level". E' tutt'altro: ha un naso splendido di pompelmo, biancospino e limone, con sfumature iodate e speziate, una gran finezza in bocca, ritmata da effervescenza di magistrale tessitura, chiude sapidissimo nel dilagare degli aromi agrumati percepiti al naso. E' semplicemente un affare. E del resto i suoi natali ne confermano il potenziale: è 100% Chardonnay di Cramant, dosato a 9 g/l e attende l'accostamento ai grandi piatti di haute cuisine a base di crostacei.