



## Magnum Champagne Brut Reserve Grand Cru Delavenne

<b>Vitigni:</b>	Pinot Nero 60% - Chardonnay 40%
<b>Capacità:</b>	1.5 lt
<b>Grado alcolico:</b>	12.5%
<b>Bottiglia:</b>	Magnum
<b>Zona:</b>	Marne - comune di Bouzy
<b>Tipologia:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Nome vino:</b>	Champagne Grand Cru
<b>Denominazione:</b>	Grand Cru
<b>Magnum:</b>	si
<b>Vitigno:</b>	Pinot Nero
<b>Vitigno:</b>	Chardonnay

Formato Magnum - L'idea è qui di produrre uno Champagne simile al Brut Tradition (vedi), ma con un anno in più di affinamento in cantina. E' sempre ottenuto dalle parcelle a mezza costa del comune di Bouzy, con piena esposizione sud ed età di impianto che si va facendo matura. Profumi di tiglio, pesca bianca, albicocca, iodio e pepe bianco, carbonica puntiforme, senso di spontanea energia, setosità all'assaggio dall'ingresso all'epilogo: uno Champagne di classe proposto ad un prezzo inverosimile tenendo conto di qualità e origine. Dosato a 9 g/l ha dominato il Concorso Generale di Epernay nel 2013 nella sua categoria.