



Magnum Champagne Brut Reserve Grand Cru Delavenne

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