

## **Delavenne Brut Reserve Grand Cru Bouzy**

Voor het produceren van deze mousserende wijn zijn 60% Pinot Noir en 40% Chardonnay druiven gebruikt. Deze blend is voor 20% afkomstig uit de oogst van 2011 en voor 80% uit de oogst van 2012.

De champagne is afkomstig uit Bouzy.

De bodem is van kalksteen.

De eerste gisting vindt plaats op RVS-vaten. Er vindt geen malolactische tweede gisting plaats. De champagne gist 6 jaar op de fles.

De Reserve Brut Champagne is licht geel van kleur. De smaak heeft tonen van wit fruit. De champagne heeft een hele fijne mousse.

De ideale drinktemperatuur is 6-8 °C.  
Uitstekend te serveren als aperitief.  
Alcoholpercentage 12%  
Dosage 8,4 gr/l

De familie Delavenne is al generaties lang bezig met het produceren van de beste champagnes. Vinificatie, productie en de botteling gebeurt door de familie zelf. De champagnes zijn afkomstig uit Bouzy, een dorpje vlakbij Epernay. De Bouzy behoort tot één van de 17 dorpen die een Grand Cru mogen produceren. Jarenlang zijn de Grand Crus van Delavenne alleen binnen Frankrijk verkocht. Sinds enige tijd vindt export plaats. Wine Specials heeft de eer de eerste te zijn die deze top champagnes importeert en distribueert in Nederland.

