

## ***Delavenne Rosé Grand Cru Bouzy***

Voor het produceren van deze mousserende wijn zijn 43% Pinot Noir en 40% Chardonnay en 17% Bouzy rode druiven gebruikt.

De champagne is afkomstig uit Bouzy.

De bodem is van kalksteen.

De eerste gisting vindt plaats op RVS-vaten en daarna vindt 36 maanden gisting op de fles plaats.

De champagne is fruitig en mondvollend en heeft een hele fijne mousse. De wijn heeft een minerale afdronk.

De champagne heeft in de neus en smaak aroma's van rode bessen, rode appeltjes en rozen.

De ideale drinktemperatuur is 6-8 °C  
Uitstekend te serveren als aperitief en ideaal bij desserts met rood fruit en chocolade.  
Alcoholpercentage is 12%  
Dosage 9 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.

