

Champagne Delaunois-Chanez

Millésime 2018 Blanc de Blancs



2018 année exceptionnelle !

Un blanc de blancs élégant, une bouche fraîche et minérale.

Notes de fruits blancs et d'agrumes.

Dosage extra-brut 3g/L.

- **Assemblage** : Chardonnay 100%
- **Terroir** : Montagne de Reims Premier Cru
- **Viticulture** : Réduction des intrants, élimination des insecticides, Viticulture raisonnée, travail du sol
- **Vinification** : Vendanges manuelles, Fermentations en cuves inox, vieillissement cuves inox, cuves béton et foudres en chêne
- **Vieillessement** : Minimum 24 mois en cave avant dégorgement
- **Dosage** : 3g de sucre par litre
- **Conservation** : Température constante 12°-15°, A déguster dans les 2 ans suivant l'achat

Format 75 cl