

Collection Classique



# Champagne Sélection



## Arômes & Délicatesse

Cépages : 45 % Meunier, 45% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Assemblage : année 2014 et 2015 dont 30 % vins de réserve?

Dosage : 8 g/l

Vinification : fermentation alcoolique et malolactique, cuve inox thermo-régulée

Tirage : 2016

Vieillessement : 48 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 12 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire

Dégustation : La bouche est ample est équilibrée, l'évolution est douce avec une finale progressive et riche.

Accord mets et vins : Apéritif, souris d'agneau

## Flavours & Delicacy

Grape varieties : 45% Meunier, 45% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Blend : 2014 and 2015 including 30% reserve wines?

Dosage : 8 g/l

Vinification : alcoholic and malolactic fermentation, thermo-regulated stainless steel tank

Bottled in : 2016

Ageing : 48 months on laths in our cellars

Disgorging : 12 months minimum before marketing, without sugar addition

Vines : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

« Terroir » - soil : clay-limestone

Tasting : The mouth is ample and balanced, the evolution is soft with a progressive and rich finish.

Food and wine pairing : Apéritif, lamb mouse

Champagne Delaunois D & Fils - Rilly - La - Montagne  
Maison fondée en 1920 - Certifiée HVE & VDC