

Collection Classique



Champagne Charnelle



Fraîcheur & Elégance

Cépages : 60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir
Assemblage : année 2015 et 2016 dont 30 % vins de réserve

Dosage : 8 g/l

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

Tirage : 2017

Vieillessement : 54 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire

Dégustation : Attaque fraîche, ensemble équilibré, arôme de fruits jaunes dominant

Accord mets et vins : Apéritif jusqu'au dessert

Freshness & Elegance

Grape Varieties : 60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir
Blend : vintage 2015 and 2016 of which 30 % is reserve wines

Dosage : 8 g/l

Vinification : alcoholic fermentation, malolactic fermentation, temperature-controlled stainless steel vats

Bottled in : 2017

Ageing : 54 months on battens in our cellar

Disgorgement : six months before shipment, without sugar addition

Vines : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »
« Terroir » - soil : clay-limestone terroirs

Tasting : The attack is fresh, a balanced and harmonious ensemble, aromas of yellow fruits

Food and wine suggestion : by aperitif to the dessert

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