

# Champagne COMTE DELAVIE BRUT PRESTIGE

COMTE DELAVIE  
CHAMPAGNE



*Toast for the planet*

## ■ DESCRIPTION :

Assemblage frais riche et tonique de Pinot noir, Chardonnay et Pinot meunier.  
Fines notes de fruits rouges révélées par la puissance du Pinot noir et la finesse des bulles.  
On savoure presque un Blanc de Noirs.

## ■ SITUATION :

Le vignoble est situé entre la Côte des Bar et ses vignes anciennes, la Montagne de Reims et la puissance de son Pinot noir, la Côte des Blancs et la finesse de son Chardonnay. La diversité de ce terroir permet à la cuvée Prestige d'offrir une belle palette aromatique, et de déguster un champagne très élégant.

## ■ LE TERROIR :

Sol calcaire Jurassique Kimméridgien et craie.  
Vignoble authentique. Culture raisonnée et durable selon les principes du bio et du naturel.

## ■ ÉLABORATION :

Vendanges manuelles.  
Première presse, non filtré, non décoloré, peu de sulfites.  
Débouillage naturel.  
Vieillessement sur lattes 3 ans minimum  
Dosage : 7g/l.

## ■ DÉGUSTATION :

Superbe pour l'apéritif et lors d'un repas, idéal avec une viande blanche.  
Servir frais à 7°C.

## ■ SPÉCIFICATION :

Assemblage : 80% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 5% Meunier.  
Faible dosage et très faible teneur en soufre.

**Disponible en 75cl et Magnum (150cl)**

## ACHETER EN LIGNE

[comtedelavie.com](http://comtedelavie.com)

## COMMANDER PAR TÉLÉPHONE

+33 (1) 71 15 68 52

**30% c'est la part de l'ensemble de ses bénéfices que Comte Delavie reverse au profit d'actions dédiées à améliorer la vie des humains et de toutes les espèces animales et végétales de notre Planète.**

**Ensemble, contribuons à laisser la Terre dans un meilleur état que celui dans lequel nous l'avons trouvée.**



Faites la fête sans modération. Préservez votre santé. Maîtrisez votre consommation d'alcool.

