

Collection Prestige



Champagne L'Insolente

BLANC DE NOIRS - BRUT NATURE



Vif & Puissant

Cépages : 50 % Pinot Noir, 50 % Meunier

Assemblage : année 2012 et 2013 dont 30 % vins de réserve

Dosage : non dosé

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

Tirage : 2014

Vieillessement : 72 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 18 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire

Dégustation : Un éclat de saveur du nez à la note finale

Accord mets et vins : Apéritif, sublime avec des huîtres ou des sushis

Lively & Powerful

Grape varieties : 50% Pinot Noir, 50% Meunier

Blend : 2012 and 2013, including 30% reserve wines

Dosage : non dosé

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

Bottled in : 2014

Ageing : 72 months on laths in our cellars

Disgorging : 18 months minimum before marketing, without sugar addition

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

Tasting : A burst of flavour from the nose to the final note

Food and wine pairing : Apéritif, sublime with oysters or sushis

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