

Collection Prestige



Champagne Eléonore ROSÉ



Sensibilité & Douceur

Cépages : 95 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir
Assemblage : année 2019 dont 30 % vins de réserve

Dosage : 8 g/l

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

Tirage : 2020

Vieillessement : 12 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire et sableux

Dégustation : Une cuvée tout en légèreté avec des notes de fruits rouges tout au long de la dégustation

Sensitivity & Gentleness

Grape varieties : 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Blend : 2019 year of which 30% reserve wines

Dosage : 8 g/l

Vinification : alcoholic fermentation without malolactic fermentation, thermo-regulated stainless steel tank

Bottled in : 2020

Ageing : 12 months on laths in our cellars

Disgorging : 6 months minimum before marketing, without sugar addition

Vines : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

« Terroir » - soil : clay-limestone ; sandy

Tasting : A light wine with notes of red fruits throughout the tasting

Food and wine pairing : Aperitif and dessert

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