

Collection Prestige

Champagne La Royale

BLANC DE NOIRS



Caractère & Harmonie

Cépages : 100 % Pinot Noir

Assemblage : année 2016 et 2017 dont 30 % vins de réserve

Dosage : 8 g/l

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

Tirage : 2018

Vieillessement : 48 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire

Dégustation : Bouche généreuse, arômes légers de biscuit au beurre et d'orange.

Accord mets et vins : Apéritif et viande blanche

Character & Harmony

Grape Varieties : 100 % Pinot Noir

Blend : vintage 2016 and 2017 of which 30 % is reserve wines

Dosage : 8 g/l

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

Bottled in : 2018

Ageing : 48 months on battens in our cellars

Disgorgement : six months before shipment, without sugar addition

Vines : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

« Terroir » - soil : clay-limestone terroirs

Tasting : gourmet wine, aromas light of biscuit and «orange»

Food and wine suggestion : Aperitif and white meat



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