

Collection Haute Couture



# Champagne

## Osmose - MILLÉSIMÉ 2015

EXTRA - BRUT



## Généreux & Gourmand

Cépages : 50% Chardonnay, 30 % Pinot Noir et 20% Meunier

Assemblage : année 2015 « Millésime »

Dosage : 4 g/l

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

Tirage : 2016

Vieillessement : 60 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire

Dégustation : Bouche séduite par son ampleur et sa générosité. Arômes et vieillissement bien présents

Accord mets et vins : Apéritif et plat

## Generous & Delicious

Grape Varieties : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 20% Meunier

Blend : vintage 2015 « Millésime »

Dosage : 4 g/l

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

Bottled in : 2016

Ageing : 60 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 : The palate captivated by its breadth and generous. Aromas and ageing well presents

Food and wine suggestion : Aperitif and dish

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