

Collection Classique



# Champagne Paradis Blanc

BLANC DE BLANCS



## Fruitée & Minérale

Cépages : 100% Chardonnay

Assemblage : année 2018 dont 30 % vins de réserve

Dosage : 6 g/l

Vinification : fermentation alcoolique sans malolactique,

cuve inox thermo-régulée

Tirage : 2019

Vieillessement : 24 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 6 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire ; Sableux

Dégustation : Attaque fraîche et tonique, une note d'agrumes dominante, arôme minérale en finale.

Accord mets et vins : Apéritif, parfait avec un feuilleté de cabillaud ou un plateau de fruits de mers.

## Fruity & Mineral

Grape varieties : 100% Chardonnay

Blend : 2018 year, including 30% reserve wines

Dosage : 6 g/l

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

Bottled in : 2019

Ageing : 24 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 : Fresh and tonic attack, a dominant citrus note, mineral aroma on the finish

Food and wine pairing : Apéritif, perfect with a codfish puff pastry or a seafood platter

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