

Collection Prestige



# Champagne des Echevins



## Intense & Gourmande

Cépages : 60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir

Assemblage : année 2013 et 2014 dont 30 % vins de réserve

Dosage : 8 g/l

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

Tirage : 2015

Vieillessement : 60 mois sur lattes dans nos caves

Dégorgement : 12 mois minimum avant commercialisation

Vignes : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

Terroir : Argilo-calcaire et sableux

Dégustation : Ample et gourmand en bouche, note briochée en finale

Accord mets et vins : Apéritif et viande

## Intense & Delicious

Grape varieties : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Blend : 2013 and 2014, including 30% reserve wines

Dosage : 8 g/l

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

Bottled in : 2015

Ageing : 60 months on laths in our cellars

Disgorging : 12 months minimum before marketing, without sugar addition

Vines : Premier Cru « 100% Rilly la Montagne »

« Terroir » - soil : clay-limestone ; sandy

Tasting : Full and greedy in the mouth, brioche note in the finish

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