



## Fiche Technique

Champagne Delphine REVILLON Blanc de Blancs –  
Millésime 2008 – Brut – Premier Cru



<b>ASSEMBLAGE:</b>	100% Chardonnay
<b>REGIONS:</b>	PREMIER Cru du terroir de Vertus
<b>ANNEES DE VENDANGE:</b>	Millésime 2008
<b>DATE DE TIRAGE:</b>	26/06/2009
<b>DATE DE DEGORGEMENT:</b>	17/01/2017 (7 ans et 7 mois sur lies)
<b>DOSAGE:</b>	Brut avec un apport de sucres de 6,8 g/l à l'aide d'une liqueur à 630 g/l de sucre fondu dans du Chardonnay 2015 sans fermentation malolactique

Exclusivement élaborée à base de raisins **Chardonnay de l'année 2008** issus des meilleures parcelles du **terroir de Vertus**, cette cuvée est un hommage au savoir-faire champenois. **De longues années en caves** ont patiemment sublimé ce millésime qui a su garder une fabuleuse fraîcheur et une étincelante pureté. Un vin raffiné et élégant qui porte haut les valeurs du Champagne Delphine REVILLON.

### Robe

La robe est jaune à **reflets or soutenus**. L'effervescence est dynamique avec un train de bulles fines et régulières se stabilisant en **un cordon de perles fines**.

### Nez

Le premier nez nous transporte dans **un univers d'agrumes confits**, de type pomelos, oranges sanguines et citrons, qui ne fait aucun doute quant à l'expression aromatique du Chardonnay. Des **fragrances délicatement fumées et mentholées mais aussi crémeuses et meringuées** complètent un profil olfactif généreux sans aucun signe de vieillissement.

### Bouche

Le premier contact en bouche témoigne d'**une grande délicatesse** et d'**une superbe fraîcheur** malgré la maturation en caves. La dimension statutaire de la revendication Premier Cru de cette cuvée s'impose par **sa pureté et sa précision**. Une belle énergie crayeuse se déploie en bouche soutenue par une jolie et noble amertume. **La cire, le miel frais et le gingembre** s'expriment tour à tour et assurent la promesse du nez. Une **longueur en bouche** qui invite à la récurrence, un champagne d'apéritif pour les amateurs exigeants certes qui sera également à l'aise dans des scénarios beaucoup plus élaborés autour de la table et des produits de la mer.