



Delphine  
**REVILLON**  
CHAMPAGNE

LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES VINS  
**2022**



## Cuvée Rosé Extra Brut



<b>ASSEMBLAGE:</b>	87% Chardonnay - 13% Pinot Meunier dont 13% vinifiés en rouge dont 3% en foudre
<b>REGIONS:</b>	Vallée de la Marne 81% - Région de Vitry 10% - Montagne de Reims 5% - Région de Sézanne 3% - Aisne 3% - Côte des Blancs 1%.
<b>ANNEES DE VENDANGE:</b>	89% Vendange 2015 - 11% Vins de réserve (8% Vendange 2014- 2% 2013- 1% 2012 )
<b>DATE DE TIRAGE:</b>	25/03/2016
<b>DATE DE DEGORGEMENT:</b>	22/01/2020 ( 48 mois sur lies)
<b>DOSAGE:</b>	Extra brut à 4g/l à l'aide d'une liqueur de Chardonnay à 600 g/l de sucre sans fermentation malolactique

Retrouvez une nouvelle interprétation du Champagne Delphine REVILLON : L'élégance subtile de sa robe, le raffinement des **arômes du Chardonnay** obtenus par **une maturation en caves optimale** et un caractère assumé par un **dosage Extra Brut**.

Même s'il adore être sous les feux de la rampe, ce champagne rosé ne supportera pas d'être exposé à la lumière.

### Robe

La robe est saumonée à reflets cuivrés intenses. L'effervescence est discrète et généreuse, dotée d'un bullage régulier et persistant.

### Nez :

Le nez est dominé par l'expression des petits fruits rouges parmi lesquels le cassis et la myrtille. De façons plus discrètes et subtiles, la framboise, puis les fraises des bois et la grenade apportent une dimension exotique et vanillée. C'est un Champagne Rosé gourmand certes mais doté d'un vrai tempérament et d'une personnalité olfactive proche des rosés de saignée.

### Bouche :

En bouche la signature est encore plus marquée qu'au nez avec une expression entre épices fruités et fruits épicés. Le faible dosage souligne la pureté du vin et accentue sa personnalité gourmande sans artifice.

### Accords Mets :

Généreux et complexe, il faudra jouer la carte des contrastes. Il sera parfait à l'apéritif accompagné de fruits de mer, de crevettes, de fromages à pâtes molles, du chèvre... Le mélange sucré et salé est subtil. Sur un plat, il sera exquis avec un émincé de magret, viande de grisons voire accompagné d'un plat épicé. Il comblera les amateurs de Champagne rosé avec un dessert fruits amères, excellent avec de petites bouchées chaudes aux fruits (mini sabayon aux fruits jaunes ou/et rouges).

# EVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE

ECLAT DE LA JEUNESSE

2/3 ans

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans

