

# Semper Fidelis

MÉTHODES DE TRAVAIL ALTERNATIVES

LE RESPECT DU VIVANT POUR L'ÉLABORATION DE GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

100% MEUNIER  
100% VANDIERES  
50% SOLERA  
50% MILLÉSIME

6 MOIS INOX  
60 MOIS LATTES  
6 MOIS BOUCHON  
PAS MALO  
EXTRA BRUT  
5G/L  
4032 BOUTEILLES

## SERVICE

12° - 14°C  
Risotto Porcini  
Ris de veau à la crème

## QUELQUES MOTS

Ce mono-cépage est issu de l'assemblage entre un millésime et notre réserve perpétuelle, une solera démarrée en 1993 constituée de plus de 20 récoltes.

Après 60 mois sur lattes, et 6 mois de réserve sur bouchon, il dévoile un nez riche et une bouche vineuse. Puissance et longueur en bouche pour ce Meunier racé et évolué, libéré dans sa plénitude.

Ce Champagne se dévoile et se complexifie après plusieurs minutes dans un verre à vin, où après un carafage délicat.



CHAMPAGNE DELOUVIN NOWACK  
WWW.DELOUVIN-NOWACK.COM