



2008 D MILLÉSIME AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 03-09



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	8,6 g/l
SÄURE:	7,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Die Cuvée »Millésime« ist den ganz großen Jahrgängen vorbehalten. Die Erinnerungen an die großen Jahre wie 1996 oder aktuell 2008 werden in dieser Cuvée eingefangen und verfeinert. Pinot Noir verleiht auch dieser Cuvée ihren einzigartigen Charakter. Warmer brillanter Goldton. Feinfruchtiges, würziges und balsamisches Bukett nach herber Orangenschale, weiße Aprikose und zarter Brioche. Herrlich trocken, die Säure wirkt belebend und dynamisch. Dichte mineralische Komponenten dokumentieren das Terroir.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2022: Gold