



COEUR DE NATURE BIO AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 33-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	100% Pinot Noir
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	4,4 g/l
SÄURE:	6,3 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Sehr frischer Geruch, mit reifen Aromen von Bergamotte, getrockneten Aprikosen und getrockneten Blumen. Ein kräftiger, leicht salziger Geschmack begleitet die Nase. Ein knackiger Champagner, der an reifes Fruchtfleisch erinnert. Frisch-fruchtiger Abgang.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2022: 91 P.