



## COEUR DE BAR ROSÉ AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 34-00



<b>WEINGUT:</b>	Champagne Devaux
<b>REGION/LAND:</b>	Champagne/Frankreich
<b>REBSORTE(N):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	12,0 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	9,2 g/l
<b>SÄURE:</b>	6,7 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahl   Traditionelle Flaschengärung

### BESCHREIBUNG:

Der Champagner begrüßt mit einer leicht lachsrosa Farbe. Aromen von fleischigen roten Früchten machen ihn zu einem ausgezeichneten Schaumwein. Im Abgang ist er rund, frisch und fruchtig.

### AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Spring Tasting 2024: Gold