COEUR DES BAR BLANC DE BLANCS
AOC CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 32-00

WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	100% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12 Vol.-%
RESTZUCKER:	8,7 g/l
SÄURE:	7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

In dieser Cuvée zeigt der Chardonnay als Solist seine ganze Klasse und unterstreicht eindrucksvoll seine besondere Eignung als Champagner-Rebsorte. Goldfarben glänzt der Champagner im Glas und begeistert mit einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase entfaltet sich ein elegantes Bouquet aus weißen Blüten, Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Mandeln. Feine Brioche-Noten und ein Hauch von gerösteten Mandeln zeugen von der Reife auf der Hefe. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, messerscharf und präzise, aber nie säurebetont – mit lebendiger Frische, zarter Cremigkeit, feiner Mineralität und einem eleganten Hauch von Bergamotte. Ein idealer Champagner für Liebhaber rassiger, schlanker Stile – und ein perfekter Begleiter zu Austern, feinem Fisch oder Meeresfrüchten.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling: 91

Enthält Sulfite