



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 der Cuvée "Blanc de Blancs" stellt der Chardonnay als Solist seine besondere Eignung als Champagner-Rebsorte unter Beweis. Goldfarben funkelt der Champagner im Glas und zeigt eine feine, stetige Perlage. In der Nase entfaltet sich das elegante Bouquet mit weißen Blüten, Anklängen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Feine Noten von Brioche und gerösteten Mandeln zeugen von seinem Hefelager. Am Gaumen präsentiert er eine weiche, sehr feine Perlage, die zusammen mit einer lebendigen Säure, einer leichten Cremigkeit, einer zarten Mineralität und Anklängen von Bergamotte ein langes und elegantes Mundgefühl schafft. Dank seiner Frische passt er hervorragend zu Austern, feinem Fisch oder Meeresfrüchten.