



BLANC DE BLANCS BRUT AOC CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 11-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	100% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Die exklusive Linie »La Collection D« richtet sich an Sommeliers und wahre Kenner der Champagne, die Wert auf Authentizität und Handwerkskunst legen – und sich nicht von großen Marken blenden lassen. Die Linie wird um einen neuen Blanc de Blancs ergänzt. Dieser neue Blanc de Blancs Brut, hergestellt aus 100 % Chardonnay-Trauben, besticht durch seine kristallklare, leuchtende Farbe und präsentiert eine Fülle von Aromen, darunter Noten von weißem Pfirsich und wilden Blumen. Seine fruchtige Komplexität wird von einem besonders frischen Abgang begleitet. Diese elegante und puristische Cuvée entführt den Genießer auf eine unvergessliche Geschmacksreise. Mindestens 5 Jahre Reifezeit auf der Hefe verleihen ihr eine unvergleichliche Tiefe und Komplexität. Dieser Champagner passt hervorragend zu Meeresfrüchten wie Austern und Hummer sowie zu Fischgerichten. Auch als Aperitif ist er ein Genuss.

AUSZEICHNUNGEN:

MUNDUS VINI Summer Tasting 2024: Gold | IWC (2020):
Michel PARISOT elected Sparkling Winemaker of the Year