CUVÉE D
AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 01-00

WEINGUT: Champagne Devaux

REGION/LAND: Champagne/Frankreich

REBSORTE(N): 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 8,8 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

»La Collection D« von Devaux richtet sich an Sommeliers und Champagner-Kenner, die sich nicht von großen Namen beeindrucken lassen. Fruchtige, intensive Aromatik nach reifem Kernobst und Aprikose, begleitet von feinen balsamischen Noten. Die lange Reifung verleiht dem Champagner eine angenehme Säure, die bewusst nicht durch eine höhere Dosage gemildert wird. Ein intensives und anspruchsvolles Geschmackserlebnis jenseits von Brioche und Oxidation – und ein idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten mit scharfen Saucen.

AUSZEICHNUNGEN:

Gault & Millau 2024: 94 / James Suckling 2024: 92 / Wine Enthusiast 2024: 90

Enthält Sulfite