



D MILLÉSIME

Art.-Nr. DX 03-08



Weingut:	Champagne Devaux
Jahrgang:	2008
Appellation:	AOC Champagne
Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	12 Vol.-%
Restzucker:	8,6 g/l
Säure:	5 g/l
Ausbau:	spontaneous-fermentation
Trinktemperatur:	8.0 - 10.0 °C
Beschreibung:	Die Cuvée »Millésime« ist den ganz großen Jahrgängen vorbehalten. Die Erinnerungen an die großen Jahre wie 1996 oder aktuell 2008 werden in dieser Cuvée eingefangen und verfeinert. Pinot Noir verleiht auch dieser Cuvée ihren einzigartigen Charakter. Warmer brillanter Goldton. Feinfruchtiges, würziges und balsamisches Bukett nach herber Orangenschale, weiße Aprikose und zarter Brioche. Herrlich trocken, die Säure wirkt belebend und dynamisch. Dichte mineralische Komponenten dokumentieren das Terroir.
Auszeichnungen:	Mundus Vini 2018: Gold James Suckling: 93