



## GRANDE RÉSERVE

**Art.-Nr. DX 06-00**



<b>Weingut:</b>	Champagne Devaux
<b>Appellation:</b>	AOC Champagne
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Land:</b>	Frankreich
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Füllmenge:</b>	750 ml
<b>Alkohol:</b>	12 Vol.-%
<b>Restzucker:</b>	7,4 g/l
<b>Säure:</b>	5 g/l
<b>Ausbau:</b>	Flaschengärung
<b>Trinktemperatur:</b>	8.0 - 10.0 °C
<b>Beschreibung:</b>	Ein Blend aus verschiedenen Crus der Côte des Bar und Côte des Blancs geben diesem Cuvée die Komplexität eines traditionellen Champagner. Der große Anteil an Pinot Noir bringt Stärke und einen langen Abgang. Der Chardonnay verleiht Frische und Feinheit. Es präsentieren sich ätherische Aromen und Noten von trockenen Früchten.
<b>Auszeichnungen:</b>	Mundus Vini 2018: Gold   Champagner Handbuch G. Eichelmann 2013: 3 Sterne