



GRANDE RÉSERVE AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 06-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	7,4 g/l
SÄURE:	7,3 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Ein Blend aus verschiedenen Crus der Côte des Bar und der Côte des Blancs verleiht dieser Cuvée die Komplexität eines traditionellen Champagners. Mindestens 36 Monate reift der »Grande Réserve« auf der Feinhefe, bevor er degorgiert wird. Der hohe Anteil an Pinot Noir sorgt für Kraft und einen langen Abgang, während Chardonnay Frische und Eleganz beisteuert. Mit ihrer fruchtig-ätherischen und leicht hefigen Aromatik vereint die Grande Réserve frische Säure, hohe Dichte und beeindruckende Länge am Gaumen. Ein idealer Begleiter zu Garnelen und edlem Seafood. Mit diesem Champagner lässt Devaux selbst in der Einstiegsklasse große Marken vergessen.

AUSZEICHNUNGEN:

IWC 2024: 90 / Wine Enthusiast 2024: 91 / MUNDUS VINI
Summer Tasting 2025: Gold