



GRANDE RÉSERVE AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 06-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	7,4 g/l
SÄURE:	5,0 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Ein Blend aus verschiedenen Crus der Côte des Bar und Côte des Blancs geben dieser Cuvée die Komplexität eines traditionellen Champagner. Mindestens 36 Monate lang lagert der »Grande Réserve« auf der Feinhefe, bevor er degorgiert wird. Der große Anteil an Pinot Noir bringt Stärke und einen langen Abgang. Der Chardonnay verleiht Frische und Feinheit. Er präsentiert sich mit floralen sowie Fruchtnoten wie Pfirsich und Aprikose. Zu den Hauptaromen gehören Noten von reifen Früchten. Empfehlenswert zur vegetarischen Küche, Fisch oder Fleischterrinen.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini 2020: Gold | International Wine Challenge 2019: Silber | Gilbert & Gaillard 2018: Gold | James Suckling 2018: 91 | Wine Enthusiast 2018: 90