



D ROSÉ

Art.-Nr. DX 10-00



Weingut:	Champagne Devaux
Appellation:	AOC Champagne
Region:	Champagne
Land:	Frankreich
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	12 Vol.-%
Restzucker:	5,7 g/l
Säure:	4,9 g/l
Ausbau:	Flaschengärung
Trinktemperatur:	6.0 - 8.0 °C
Beschreibung:	Die Cuvée »Rosé« ist für Devaux das Aushängeschild. Mit den besten Pinot Noir-Lagen in der Côte des Bar setzt Michel Parisot jedes Jahr die Benchmark für diese Kategorie. Damit unterscheidet Devaux sich auch hier von den großen Marken. Ein zartes Rosa und beim verführerischen Duft mit fruchtigen, nussig-würzigen und fein abgestimmten, blumige Noten, dominieren Pinie, Walnuss und reife Pflaume. Belebende Säure findet mit deutlich stoffigen-mineralischen Akzenten einen idealen Harmoniepartner. Extravaganter, charaktervoll Rosé-Champagner mit Stil.

Auszeichnungen: Mundus Vini 2018: Gold | James Suckling: 93 |