



CUVÉE ROSÉE AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 28-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	9,0 g/l
SÄURE:	5,1 g/l
AUSBAU:	Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Ein atemberaubendes Duett aus reifen Himbeer- und Veilchenaromen! Die Komposition aus Pinot Noir und Chardonnay schimmert in intensiven Rosénuancen. Dieser feinfruchtige Champagner erfuhr ein Hefelager von 3 Jahren – länger als er eigentlich muss. Dadurch gewinnt er nicht nur an Sanftheit, sondern sein Bouquet harmoniert mit dem frischen Mousseux zu einem perfekt ausbalancierten Champagner. Sanfte Anisnoten erscheinen in seinem lang anhaltenden Abgang. Ein Traum zu Meeresfrüchten, Lammkotelett, Kalbsfleisch oder warmen Crêpes.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini 2019: Gold | James Suckling 2019: 90 | Wine Enthusiast 2018: 92 | Gault & Millau 2019: 15 | World Wine Championships 2018: 92 | Gilbert & Gaillard 2018: Gold