CŒUR DES BAR BLANC DE NOIRS
AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 29-00

WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	100% Pinot Noir
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	7,6 g/l
SÄURE:	5,1 g/l
AUSBAU:	Edelstahl | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Blanc de Noirs – Ausdrucksstarker Pinot Noir aus der Côte des Bar Ein überraschender Champagner aus dem Süden der Champagne, der eindrucksvoll zeigt, was die Côte des Bar zu bieten hat. Noch ein Geheimtipp, aber mit echtem Potenzial zur neuen Trendregion! Diese Cuvée aus 100 % Pinot Noir begeistert mit Fülle, Tiefe und klarer Herkunft. Die Nase ist kraftvoll und vollfruchtig – mit Aromen von Brioche, reifer Birne, roten Früchten und einer feinen rauchigen Note. Am Gaumen zeigt sich der Blanc de Noirs cremig, mit hoher Extraktdichte und einer lebendigen, feinen Perlage. Frucht, Mineralität und eine angenehme Frische verbinden sich zu einem harmonischen, eleganten Abgang. Ein extravaganter, zugleich angenehm süffiger Champagner – ideal als Aperitif und perfekter Begleiter zu Austern, Schalentieren oder feinwürzigen Vorspeisen.

AUSZEICHNUNGEN: