



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:

In unseren Augen ein überraschender Champagner aus der Côte des Bar: Er ist fruchtig, fein und mit Struktur. Ein Blanc de Noirs Champagner aus 100% Pinot Noir, der seine Herkunft nicht besser präsentieren könnte. Die Côte des Bar ist noch ein Geheimtipp, hat aber das Zeug die neue Trendregion der Champagne zu werden! Eine volle und kraftvolle Nase offenbart Aromen von Brioche, Birne und roten Früchten. Am Gaumen harmonisieren die Aromen mit der feinen Perlage und verleihen dem Blanc de Noir einen frischen Abgang. Ein Gefühl von Fülle und Tiefe zeugt vom Terroir der Côte des Bar. Ein herausragender Champagner!

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini 2020: Gold | James Suckling 2019: 93 | Decanter 2019: 90 | Guide Gilbert & Gaillard 2019: Gold | International Wine Challenge 2019: Silber | Vinum 2019: 17.5 | Meiningers Sommelier 07/2019: 91 | Gault & Millau 2019: 17