CHAMPAGNE DEVAUX ROSE Coeur des Bars 75 cl

Ce rosé ravit par sa puissance, sa rondeur et son élégance.La première impression en bouche est douce et fruitée de framboise puis s’enrichit sur

Référence : 442031

Prix : 42.75 €

Descriptif :

Champagne Devaux Rosé Coeur des Bars

La maison Veuve A.Devaux est née en 1846. Après cinq générations Devaux, en 1987, la maison est confiée à l'Union Auboise. Fort d'un passé prestigieux, chaque cuvée signée Devaux bénéficie d'un viellissement prolongé et doit l'essentiel de son caractère à une sélection rigoureuse réalisée à partir de l'un des plus vastes vignobles de la Champagne. L'Union Auboise, très important groupe coopératif, a fait de cette marque le fer de lance des champagnes de l'Aube.

notes de dégustation :

Sa couleur est saumonée assez pâle. Ce rosé ravit par sa puissance, sa rondeur et son élégance.La première impression en bouche est douce et fruitée de framboise puis s’enrichit sur des notes anisées.Ensuite, , une attaque fraîche et douce apparait présentant un bel équilibre et des arômes de violette.

cépage : 80% pinot noir (dont 10% de vin rouge et 5% de rosé de macération) + 20% chardonnay . 3 ans de moyenne sur lies avant le dosage, puis 3 à 6 mois de repos sur latte après l'apport de la liqueur d'expédition .

accords :apéritif dinatoire,bisque de homard,chili con carné,colombo de porc,cailles aux raisins,canard à l'orange,café gourmand,brownies au chocolat,bûche de noël au café.

T°S: 8 - 10°C

G: 2 à 5 ans

Lien vers la fiche du produit