Champagne Devaux "Cuvée Grande Réserve" 75 cl

La bouche est élégante et fine, des cordons de fines bulles avec une belle charpente , et une complexité en bouche s'installe, la finale est fruité et

Référence : 442027

Prix : 31.60 €

Descriptif :

Champagne Devaux " Cuvée Grande Réserve"

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 d'un jaune doré, au nez se dégagent des arômes floraux accompagnées de fruits a chair jaune telle que la pêche, l'abricot, ...

La bouche est élégante et fine, des cordons de fines bulles avec une belle charpente , et une complexité en bouche s'installe, la finale est fruité et rafraichissante sur des notes de mirabelle

cépages : 70% pinot noir(côte des Bars), 30% de chardonnay (côte des Bars,Côte des Blancs, Vitry) 20% élevé partiellement en foudre.Vieillissement 3 ans sur lies minimum, et 3 à 6 mois après le dosage de la liqueur d'expédition.

accords : à l'apéritif, sur des volailles à la crème, riz de veau, fricassée de cèpes.

T°S: 7°C

G: 1 à 3 ans

Lien vers la fiche du produit