

Champagne Devaux Cuvée "D"

Le nez rappelle les zestes d'oranges confits, avec des notes épicées et beurrées . La bouche est fine apportée par le chardonnay,



Référence : 442022

Prix : 44.10 €

Descriptif :

Champagne Devaux Cuvée "D"

Maison créé par les frères Jules et Auguste DEVAUX en 1846, puis reprise par madame Veuve Augusta DEVAUX. Durant 1 siècle, la propriété sera gérée par 5 générations. Dernier du nom et sans héritier J. Paul Auguste DEVAUX confie en 1987 à l'Union AUBOISE et à son président Laurent Gillet sa destinée . Depuis toujours avant-gardiste, chaque cuvée représente une authenticité , l'élégance et une originalité DEVAUX.

notes de dégustation :

Le nez rappelle les zestes d'oranges confits, avec des notes épicées et beurrées . La bouche est fine apportée par le chardonnay, et le pinot noir associe la rondeur et le fruité. Des nuances de fruits rouges se distinguent pour évoluer vers le pain grillée , café, ou la vanille

cépages : Pinot Noir Chardonnay

accords : apéritif, sur tout un repas, fricassé de cèpes, gratin de homard

T°C : 8°C

G: 5 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)