

Champagne Devaux cuvée Coeur des Bars Brut "Blanc de noirs"

Nez intense, fruits confits, pommes au four, et de tabac . La bouche présente une attaque ronde et vineuse , tout en restant fraîche et longue sur des



Référence : 442020

Prix : 35.95 €

Descriptif :

Champagne Devaux cuvée Coeur des Bars Brut "Blanc de noirs"

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 :

Cet assemblage de plusieurs crus du pinot noir lui confèrent du fruité et de la rondeur en bouche. Belle maturité du fait d'un élevage sur lies en bouteilles , et l'utilisation de vins de réserve à hauteur de 20% lui apporte un parfait équilibre et une belle complexité aromatique .

Nez intense, fruits confits, pommes au four, et de tabac . La bouche présente une attaque ronde et vineuse , tout en restant fraîche et longue sur des notes de prunes

cépage : 100% pinot noir

accords : à l'apéritif, foie gras sur pain grillé aux 5 baies , poulet au champagne , blanquette de veau

T°C : 8°C

G : 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)