

## **Champagne Devaux "Ultra D"**

Champagne Devaux "Ultra D",Après cinq générations Devaux, en 1987, la maison est confiée à l'Union Auboise. arômes d'évolution comme les fruits secs



**Référence :** 442025

**Prix :** 45.95 €

### **Descriptif :**

## **Champagne Devaux "Ultra D"**

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 vieillissement 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.

note de dégustation:

Le nez allie la fraîcheur à des arômes d'évolution comme les fruits secs et des notes épicées. La bouche présente une très belle vivacité et marie l'élégance du Chardonnay à la rondeur et au fruité du Pinot Noir. La fraîcheur en bouche supporte les notes d'évolution et maintient une très belle longueur en bouche. Apparition de notes iodées, salines. Le faible dosage permet d'apprécier la pureté et l'élégance de l'assemblage ainsi que les cépages qui le composent. C'est une cuvée fine et complexe à déguster pour les belles occasions avec des huîtres, des Saint Jacques ou même des sushis

cépages : 60% Pinot noir et 40% Chardonnay, assemblage de 5 ans d'âge.

accords: C'est une cuvée fine et complexe à déguster pour les belles occasions avec des huîtres, des Saint Jacques ou même des sushis.

T°S: 6-8°C

G: 2 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)