

Devaux

Cuvée D

Champagne

Le vignoble Devaux est reconnu pour assurer le quart de la production de la Champagne. Son beau paysage vallonné réunit un sous-sol et des conditions d'exposition privilégiés pour la production de Pinot Noir, l'un des cépages emblématiques de l'Appellation.

Issu d'une rigoureuse sélection de parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay, ce champagne brut - d'une maturation minimum de 5 ans d'âge - réunit plusieurs millésimes. Friande et crémeuse, la Cuvée D ravira les fins palais.

Cépages :

55% Pinot Noir
45% Chardonnay

Commentaires de dégustation :

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante. Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille. En bouche, élégance du Chardonnay combinée à la rondeur du Pinot Noir. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarine et de zestes d'orange. Une bouche friande et crémeuse avec une belle persistance en finale.

Température de service : entre 8°C et 10°C

Notes :

RVF 92/100
Wine Enthusiast 90/100
Gilbert & Gaillard 92/100

