

TERROIRS DE CŒUR

CŒUR DES BAR ROSÉ

BRUT

Le fruit gourmand



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 20 % Chardonnay (Vitry, Montgueux, Côte des Blancs) et 80 % Pinot Noir (Côte des Bar) dont environ 10 % de vin rouge et 5 % de rosé de saignée
- **Vins de réserve** : 20 % à 25 %
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 100 %
- **Veilleissement** : 3 ans minimum
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant la commercialisation
- **Dosage** : BRUT 7g/L (+/- 1g)

Dégustation

De couleur rose légèrement saumonée.
Ce champagne se distingue par ses arômes de fruits rouges charnus, issus des Pinots Noirs du village des Riceys dans la Côte des Bar.
Belle sensation de douceur en bouche puis apparition de notes subtiles et fraîches de fruits blancs. De la rondeur et une finale fraîche et fruitée.

Arômes clés : fleurs des champs, fruits blancs et exotiques

Sensations : doux, frais

Accords : tarte aux pommes, crêpe à la vanille...

Conseils : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
+33.(0)3.25.38.30.65
contact@champagne-devaux.fr

Nos engagements

- 🌱 Viticulture durable en Champagne
- 📅 Vignes âgées de 15 ans minimum
- 🍷 Premier jus de presse
- 🍷 Dosage en soufre minimisé (jetting)
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

Étui



Coffret une bouteille et 2 flûtes

