

COLLECTION D

D MILLÉSIMÉ 2012

BRUT

Exception



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 50 % Pinot Noir (Côte des Bar) et 50 % Chardonnay (Côte des Blancs)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 23% sans fermentation malolactique
- **Vieillessement** : 10 ans minimum
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : 7g/L (+/- 1g)

Vendange 2012

Cette vendange présente un état sanitaire remarquable et un très bel équilibre maturité/acidité présageant des vins de très longue garde.

Dégustation

Le nez est discret et frais. On retrouve des arômes de fruits secs et confits tels que les abricots et les agrumes. Ce vin présente beaucoup de complexité aromatique et révèle des notes chocolatées, de tabac blond et de torréfaction. Une bouche tonique et une impression juteuse rappelle les agrumes, donnant une sensation de fraîcheur et de crémeux. La longueur en bouche se termine par une élégante minéralité.






Arômes clés : agrumes confits, chocolat

Sensations : plénitude, épanouissement, élégance

Accords : fugu, Saint-Jacques, risotto aux truffes

Conseil : servir à 8-10°C

Nos engagements

-  Viticulture durable en Champagne
-  Chartes Sélection D dédiée
-  Cœur de cuvée
-  Dosage en soufre minimisé (jetting)
-  Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001



Étui 75cl

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