

TERROIRS DE CŒUR

BLANC DE BLANCS BRUT

La fraîcheur du Chardonnay



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Chardonnay (majoritairement de la Côte des Blancs)
- **Vins de réserve** : 45 % (dont une partie élevée en foudre)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 100 %
- **Vieillessement** : 3 ans minimum
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g)

Dégustation

Nez frais rappelant les agrumes comme la bergamote et le zeste de citron.
Arômes de fruits charnus comme la pêche blanche, mais également des notes de fleurs des champs et de fruits secs.
L'attaque en bouche est tonique et charnue, rappelant la chair du pamplemousse rose.
La finale est tout en fraîcheur et en fruit légèrement exotique.

Arômes clés : agrumes, fleurs des champs

Sensations : chantant, intime

Accords : huîtres gratinées, rougets, crustacés, volailles...

Conseil : servir à 8°C

BLANC DE BLANCS
Récompenses 2021

OR MUNDUS VINI

92
/100 JAMES SUCKLING

90
/100 GILBERT & GAILLARD

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



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