

TERROIRS DE CŒUR

## BLANC DE NOIRS

BRUT

Le reflet de la  
Côte des Bar



Disponible en :  
bouteille 75cl et en magnum 150cl



### Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Pinot Noir (Côte des Bar) dont certaines parcelles en conversion Bio
- **Vins de réserve** : 20 % à 25 % dont une partie issue de foudres de chêne
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 100 %
- **Vieillessement** : 3 ans minimum
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant la commercialisation
- **Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g)

### Dégustation

De couleur or brillant et intense.  
Un nez frais, riche et expressif dévoilant des arômes de fruits mûrs.  
Une sensation de charnu, de plénitude et de profondeur, qui rappelle l'enracinement des vignes dans le terroir de la Côte des Bar.  
Belle harmonie en bouche, avec des notes de fruits, dotée d'une finale raffinée et fraîche.

**Arômes clés** : poire, brioche

**Sensations** : profond, rond, structuré, fruité

**Accords** : volaille rôtie aux truffes, poissons d'eau douce, fromages...

**Conseil** : servir à 8-10°C

BLANC DE NOIRS  
*Récompenses*



MUNDUS VINI 2021





GOURMET TRAVELLER WINE  
MAGAZINE 2020





JAMES SUCKLING 2021

### 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 75cl

Caisse bois 150 cl



Coffret une bouteille et 2 flûtes



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