

VINS TRANQUILLES

Version

PAR DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER

COTEAUX CHAMPENOIS

VENDANGE 2018



Disponible en :
bouteille 75cl



VERSION 2018
Récompense 2021

93
/100

WINE ENTHUSIAST

Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Pinot Noir de la vendange 2018
- **Origine** : vieilles vignes Terroir des Riceys (Côte des Bar)
- **Vendange** : cueillette à maturité proche de 13 % /vol.
- **Macération et fermentation alcoolique** : cuveau en bois thermorégulé
- **Fermentation malolactique** : 100 % en fûts
- **Maturation** : élevage en fûts pendant 18 mois

Vendange 2018

Une excellente année pour une maturité et un état sanitaire exceptionnels. Les conditions de récoltes idéales ont permis d'obtenir des vins très juteux et structurés.

Dégustation

Très belle couleur rubis profond.
Nez très délicat accompagné d'un fruité bien mûr : cerise noire, groseille.
Fruité soutenu par des notes toastées, vanillées et de tabac blond.
Douce attaque en bouche avec des tanins bien fondus. Fruité très juteux présentant beaucoup de fraîcheur. Finale soyeuse et croquante.

Arômes clés : cerise noire, vanille, toasté

Sensations : savoureux, intense, caressant

Accords : bœuf bourguignon, bœuf à la chinoise, agneau aux girofles...

Conseil : servir à 14°C

Nos engagements

- 🌱 Viticulture durable en Champagne
- 📄 Édition limitée numérotée
- 🍇 Tri méticuleux à la vendange
- 🍷 Fûts de Chênes issus des forêts de Champagne
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

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