

## CUVÉE D « 5 ANS D'ÂGE » - 75cl

« 7 ANS D'ÂGE » - 150cl & 300cl

### L'Expression Ultime

#### Composition

Cépage : Pinot Noir 55 % et Chardonnay 45 % \*

Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.  
Assemblage composé majoritairement de cœur de cuvée,  
la meilleure qualité de la cuvée.

Origine des crus : Pinot Noir de la Côte des Bar

et Chardonnay de la Côte des Blancs, Montgueux et de la Côte des Bar.

Vins de réserve : au moins 35 %\* élevés majoritairement en foudre.

#### Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique majoritairement en cuves inox thermorégulées  
et une minorité vinifiée sous bois (fûts de 300l).  
Fermentation malolactique partielle de l'assemblage.

Tirage et prise de mousse : 6 à 8 semaines

Maturation en cave : minimum 5 ans pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums et  
jéroboams.

Viellissement après dégorgement : de 6 mois à 1 an.

Dosage : 8 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec de l'assemblage Devaux élevé en foudre.

#### Caractère

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante.

Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et  
de vanille.

En bouche, élégance du Chardonnay combinée à la rondeur du Pinot noir.

Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarine et de zestes d'orange.

Une bouche friande et crémeuse avec une belle persistance en finale.

Arômes clés : brioché, vanille, fleur blanche.

#### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensation : Onctueux - Accompli.

Champagne et Circonstances : Entre connaisseurs - Réveillon - Coup de foudre.

Champagne et Table : Saint-Jacques aux truffes - Bar - Croustillant d'araignée de mer - Ris de  
veau - Filet de poisson croustillant façon thaïlandaise avec riz sauvage  
et petits pois - Brownies chocolat et poire aux éclats de noisettes et  
mousse au chocolat Myango - Entremet chocolat et vanille.

Champagne et Musique : Concertos pour piano de Maurice Ravel - Daphnis et Chloé.  
Les Préludes de Debussy.

#### Récompenses

Médaille d'Or	Berliner Wein Trophy 2017 - GB (2018)
Médaille d'Or	Champagne and Sparkling Wine World Championships - GB (2016)
17,5 / 20	Vinum magazine - CH (2018)
94 / 100	James Halliday - AUS (2017)
93 / 100	Beverage Tasting Institute - US (2018)
93 / 100	World Wine Championship - US (2018)
93 / 100	James Suckling - US (2017)
« Coup de Cœur »	Salon de La Revue du Vin de France (2018)
3 étoiles	Gerhard Eichelmann - Champagne. Edition 2017 - DE (2017)

\* Les pourcentages peuvent varier selon les années de vendanges.

