

LES CLASSIQUES

GRANDE RÉSERVE

BRUT

Équilibre



Disponible en :
demi-bouteille 37,5cl, bouteille 75cl et magnum 150cl



Élaboration

- **Assemblage** : 70 % Pinot Noir (Côte des Bar) et 25 % Chardonnay (Montgueux, Côte des Blancs, Vitry)
- **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 commercialisation
- **Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g)

Dégustation

De couleur jaune doré.
Au nez, des arômes floraux associés à des notes fruitées (pêche, abricot...).

En bouche, finesse et structure puis évolution vers davantage de complexité.
Finale friande sur des notes fruitées.

Arômes clés : fruits mûrs, pêche blanche

Sensations : onctueux, fondu, savoureux

Accords : escalope à la crème, ris de veau, fricassée de cèpes...

Conseils : servir à 8-10°C

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

GRANDE RÉSERVE
Récompenses



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



Coffret une
bouteille
et 2 flûtes

