

COLLECTION D

ULTRA D EXTRA-BRUT

Pureté



Disponible en :
bouteille 75cl et magnum 150cl



Élaboration

- **Assemblage** : 55 % Pinot Noir (Côte des Bar) et 45 % Chardonnay (Côte des Blancs, Montgueux, Côte des Bar)
- **Vins de réserve** : 35 % à 40 % (majoritairement issus de foudres de chêne)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox en majorité et fûts de chêne
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Viellissement** : 5 ans minimum pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : EXTRA-BRUT 3g/L (+/- 1g)

Dégustation

De couleur doré. Bulles très fines avec un cordon persistant. Le nez allie la fraîcheur à une grande minéralité, avec des notes de fleurs et d'épices. Très belle vivacité et longueur en bouche. Finale sur des notes iodées et salines.

Arômes clés : minéral, salin, fleurs blanches

Sensations : cristallin, fin, complexe

Accords : noix de Saint-Jacques poêlées aux lentilles vertes du Puy truffées, perdreau rôti au thym, huîtres...






Conseils : servir à 6-8°C

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

ULTRA D Récompenses

- OR CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS 2021
- 93 /100 IWC 2021
- 16 /20 GAULT & MILLAU 2022

Nos engagements

-  Viticulture durable en Champagne
-  Charte Sélection D dédiée
-  Cœur de cuvée
-  Dosage en soufre minimisé (jetting)
-  Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001



Étui 75cl & 150cl

Coffret une bouteille et 2 flûtes

