

DEVAUX BLANC DE NOIRS

Terroir

Le pinot noir provient de la Côte des Bar.

Vinification et vieillissement

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox thermo-régulées, suivie d'une fermentation malolactique. Le vin restera au moins trois ans sur ses lies. Après le dosage, il subira un vieillissement supplémentaire de trois à six mois, avant expédition. L'ajout de liqueur d'expédition est réalisé avec du vin élevé en foudre (+/- 9 g par litre).

Caractéristiques

Robe jaune intense. Un nez profond et complexe avec des notes de fruits secs, sur des nuances anisées et mentholées. Une bouche élégante et souple tout en restant fraîche et dotée d'une belle longueur. Les arômes clés sont la prune, la pomme au four et le tabac. La longue période où le vin est laissé sur lies lui confère une grande maturité.

Accords mets et vins

Idéal avec une blanquette de veau, un poulet au champagne, un poulet au citron confit, du foie gras ou un risotto au safran.



Producteur

Champagne Veuve A. Devaux

Catégorie

Effervescents

Cépages

100 % Pinot noir

Pays / région

France, Champagne

Appellation

Champagne (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12 %

Température de service

10 à 12 °C

Pastille de goût

Aromatique et rond

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Alberta