

DEVAUX GRANDE RÉSERVE BRUT MAGNUM

Terroir

Le Pinot Noir provient de la Côte des Bar et le Chardonnay de la Côte des Bar, Côte des Blancs et Vitry.

Vinification et vieillissement

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves 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 doré. Un nez élégant qui allie parfaitement le fruité du pinot noir à la finesse du chardonnay. Il rappelle des notes de fruits à chair blanche telles que la pêche, associée à des arômes floraux. Une dominante de pinot noir confère puissance et longueur en bouche. Le chardonnay allège l'ensemble et apporte à la fois vivacité et finesse. Ce vin évolue vers davantage de complexité, aussi bien au nez qu'en bouche, laissant apparaître une longue finale sur des notes de mirabelle.

Accords mets et vins

Idéal avec une escalope à la crème, des ris de veau, une fricassée de cèpes ou une terrine de fromage de chèvre.



Producteur

Champagne Devaux

Catégorie

Effervescents

Cépages

70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay

Pays / région

France, Champagne

Appellation

Champagne (AOC)

Format

1,5L

Degré d'alcool

12 %

Température de service

7 à 8°C

Pastille de goût

Aromatique et rond

Disponible dans ces provinces

- Alberta