

ULTRA D LE ROSÉ

Terroir

Le pinot noir provient de la Côte des Bar et le chardonnay de la Côte des Blancs.

Vinification et vieillissement

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée et en fût pour 80% du vin, suivie d'une fermentation malolactique partielle.

Caractéristiques

Le D Rosé présente une couleur rose-saumoné abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants. Le nez est très frais de petits fruits rouges acidulés, de groseilles, accompagnés d'arômes floraux. Son élégante intensité fruitée en bouche s'accompagne d'une grande finesse.

Accords mets et vins

Fricassée de cèpes, homard aux épices, courge rôtie et fines herbes en sauce. Idéal en dessert avec une mousse de fruits rouges.



Producteur

Champagne Devaux

Catégorie

Vins Rosés

Cépages

55 % Pinot noir (dont 10 % vinifié en rouge), 45 % Chardonnay

Pays / région

France

Format

750 ml

Température de service

6 à 8 °C

Disponible dans ces provinces

- Alberta