

CHAMPAGNE DEVAUX

Champagne Devaux Rosé

68,93\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14886092
	Conditionnement	1x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Noir
	Cépage(s)	Chardonnay
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le pinot noir et le chardonnay sont les deux seuls cépages utilisés dans les cuvées des champagnes Devaux, issus d'une quinzaine de villages répartis sur l'ensemble de la région. Cette cuvée, à 80% de pinot noir (dont environ 10% de vin rouge et 5% de rosé de saignée) et à 20% de chardonnay, est élevée en cave pendant un minimum de 3 ans. D'un rosé soutenu à la vue, l'attaque est fraîche et la bouche est fruitée, légèrement florale et bien équilibrée.

