

VINS TRANQUILLES

Coteaux Champenois Blanc

MONTGUEUX

VENDANGE 2019



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Chardonnay
- **Origine** : terroir de **Montgueux**

- **Maturation** : élevage sur lies en fût de 300 litres pendant 10 mois

- **Fermentation alcoolique** : 100 % en fût
- **Fermentation malolactique** : 100 % en fût

Dégustation

Premier nez très frais sur des notes de fleurs blanches.

Beaucoup de complexité avec des arômes légèrement toastés, de pain grillé et d'agrumes confits comme la bergamote et le citron jaune.

La minéralité de ce vin rappelle le sol crayeux de ce terroir.

Un vin très présent en bouche, gras et qui conserve toute sa tonicité et son fruité (notes de clémentines).

Chardonnay déjà très plaisant qui pourra aussi s'apprécier dans quelques années.

Arômes clés : agrumes confits, fleurs blanches, brioche tiède

Sensations : onctueux, complexe, frais

Accords : tomme de Savoie, Saint Félicien à la truffe, huîtres, langoustines...

Conseil : servir à 10°C

Vendange 2019

L'année 2019 nous a permis de récolter des raisins destinés au **Coteaux Champenois blanc** avec des degrés exceptionnels, tout en conservant une belle acidité.

Nos engagements

- 🌱 Viticulture durable en Champagne
- 📄 100% première serre
- 🍇 Tri méticuleux à la vendange
- 🌳 Fûts de Chênes issus des forêts de Champagne
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR

+33.(0)3.25.38.30.65

contact@champagne-devaux.fr