

VINS TRANQUILLES

Version

PAR DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER

COTEAUX CHAMPENOIS
VENDANGE 2018



Disponible en :
Bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Pinot Noir de la vendange 2018
- **Origine** : vieilles vignes Terroir des Riceys (Côte des Bar)
- **Vendange** : cueillette à maturité proche de 13 % /vol.
- **Macération et fermentation alcoolique** : cuveau en bois thermorégulé
- **Fermentation malolactique** : 100 % en fûts
- **Maturation** : élevage en fûts pendant 18 mois

Dégustation

Très belle couleur rubis profond.
Nez très délicat accompagné d'un fruité bien mûr : cerise noire, groseille.

Fruité soutenu par des notes toastées, vanillées et de tabac blond.

Douce attaque en bouche avec des tanins bien fondus. Fruité très juteux présentant beaucoup de fraîcheur. Finale soyeuse et croquante.

Arômes clés : cerise noire, vanille, toasté

Sensations : savoureux, intense, caressant

Accords : bœuf bourguignon, bœuf à la chinoise, agneau aux girofles...


Conseil : servir à 14°C


Vendange 2018


Une excellente année pour une maturité et un état sanitaire exceptionnels.


Les conditions de récoltes idéales ont permis d'obtenir des vins très juteux et structurés.


Nos engagements

 Viticulture durable en Champagne

 Édition limitée numérotée

 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