

COLLECTION D

CUVÉE D

BRUT

Expression Ultime



Disponible en :  
bouteille 75cl, magnum 150cl et jéroboam 300cl



### Élaboration

- **Assemblage** : 55 % Pinot Noir et 45 % Chardonnay
- **Vins de réserve** : 35 % à 40 % (majoritairement issus de foudres de chêne)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox en majorité et fûts en minorité
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Viellissement** : 5 ans minimum pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums et jéroboams
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g)

### Dégustation

D'une belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante.  
Au nez, des arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarines et de zestes d'orange.

**Arômes clés** : brioche, vanille, fleur blanche

**Sensations** : onctueux, accompli

**Accords** : Saint-Jacques aux truffes, ris de veau, araignée de mer, entremets chocolat et vanille...

**Conseils** : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR  
+33.(0)3.25.38.30.65  
contact@champagne-devaux.fr

CUVÉE D  
Récompenses 2021

OR

THE CHAMPAGNE MASTERS

92

/100

POLITIKKEN

17,5

/20

LE POINT

### Nos engagements



Viticulture durable en Champagne



Charte Sélection D dédiée



Cœur de cuvée



Dosage en soufre minimisé (jetting)



Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

Caisse bois 300cl

Étui 75cl & 150cl



Coffret une bouteille et 2 flûtes

