

COLLECTION D

D MILLÉSIMÉ 2009

BRUT

Exception



Disponible en :
bouteille 75cl



D MILLÉSIMÉ 2009
Récompenses

OR

MUNDUS VINI 2022

94

/100

GILBERT & GAILLARD 2021

94

/100

JAMES SUCKLING 2021

Nos engagements



Viticulture durable
en Champagne



Chartes Sélection D
dédiée



Cœur de cuvée



Dosage en soufre
minimisé (jetting)



Service Qualité
ISO 22000 et ISO 14001

Élaboration

- **Assemblage** : 48 % Pinot Noir (Côte des Bar) et 52 % Chardonnay (Côte des Blancs)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox
- **Fermentation malolactique** : partielle (60 %)
- **Vieillessement** : 10 ans minimum
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 6g/L (+/- 1g)

Vendange 2009

Des conditions climatiques idéales qui ont permis d'obtenir un état sanitaire parfait à la vendange et une excellente maturité.

Dégustation

Le côté solaire de ce millésime 2009, avec des notes de fruits mûrs et juteux, offre une grande présence au nez comme en bouche. Arômes élégant avec des notes de fruits secs et de brioche.

Une bouche ample, pleine de fruits, croquante et généreuse. Beaucoup de fraîcheur, avec une finale sur des fruits blancs et des agrumes.

Arômes clés : fruits secs, agrumes, brioche

Sensations : accompli, cristallin, finesse

Accords : saint-Jacques, fugu, chapon...

Conseil : servir à 8-10°C



Étui 75cl

Coffret une bouteille et 2 flûtes



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