

COLLECTION D

D ROSÉ BRUT

Délicatesse



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



Élaboration

- **Assemblage** : 55 % Pinot Noir (dont 10 % vinifié en rouge) et 45 % Chardonnay (Côte des Blancs)
- **Fermentation alcoolique** : cuves inox à 100 %
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Vieillessement** : 5 ans minimum pour les bouteilles et 7 ans pour les magnums et les jéroboams
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 6g/L (+/- 1g)

Dégustation

De couleur rose saumoné abricot avec de très fines bulles aux reflets brillants.
Nez très frais aux parfums fruités et floraux.
Belle intensité en bouche toute en élégance et avec une grande finesse.
La finale est longue avec une belle tonicité.

Arômes clés : groseille, framboise, petits fruits rouges, parfums floraux

Sensations : frais, délicat, intense, élégant

Accords : fricassée de cèpes, homard aux épices, fraises des bois sur croustillant florentin et sorbet framboises...

Conseils : servir à 8-10°C

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

D Rosé Récompenses

- OR CHAMPAGNE SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS 2021
- 93 /100 JAMES SUCKLING 2021
- 16,5 /20 GAULT & MILLAU 2022

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

