VINS TRANQUILLES

1846

Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A.DEVAUX

ROSÉ DES RICEYS

« Val Bazot »

VENDANGE 2018

Disponible en :
bouteille 75cl

Élaboration

- **Assemblage :** 100 % Pinot Noir
- **Origine :** lieu dit « Val Bazot »
  Terroir des Riceys (dans la Côte des Bar)

- **Foulage :** modéré, aux pieds, des premiers raisins (25 %)
- **Vinification :** grappes entières
- **Macération en cuveau de bois** : courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »

- **Fermentation alcoolique :** cuveau en bois et cuveau en inox
- **Fermentation malolactique :** 100 % cuve en inox

Dégustation

Très belle couleur rouge claire
Le nez s'ouvre au gré de la température et rappelle une salade de fruits rouges.
Beaucoup de fraîcheur et une certaine énergie.
Une bouche, tout en fruit, onctueuse, charnue et structurée, avec une finale sur des notes légèrement réglissées.

Arômes clés : fruits rouges frais, notes réglissées

Sensations : charpenté, souple, structuré

Accords : blanquette de veau, andouillette, risotto…

Conseil : servir à 10-12°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
- Rendement limité
- Tri méticuleux à la vendange
- Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

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