

VINS TRANQUILLES

"En Chanzeux"

COTEAUX CHAMPENOIS

ROUGE

VENDANGE 2020



Disponible en :
bouteille 75cl



Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Pinot Noir de la vendange 2020. Vieilles vignes du terroir des Riceys sur le lieu dit En Chanzeux (Côte des Bar), exposées plein sud en conversion bio.
Pratiques viticoles permettant de limiter le rendement à environ 20hl par ha.
Cueillette à maturité au minimum à 13%/vol.
- **Fermentation alcoolique** : Macération longue d'au moins 2 semaines en cuveau bois avec 20% de vendange entière.
- **Fermentation malolactique** : 100 % en fûts
- **Vieillessement** : en fûts de 300 litres pendant 18 mois

Dégustation

Couleur rouge profond.
Nez sur le fruit rouge frais accompagné de notes florales telles que la rose mais aussi de notes aromatiques de conifère.
Les arômes de fruits rouges rappellent la groseille et la cerise noire.
On y retrouve aussi des notes de tabac blond.
La bouche est tout en délicatesse, en élégance et présente une sensation de fruits juteux.

Arômes clés : cerise noire, florale, tabac

Sensations : élégance, fraîcheur, juteux

Accords : ris de veau, canard...

Conseil : servir à 18°C

Vendange 2020

L'année 2020 nous a permis de récolter des raisins présentant une très belle maturité phénolique tout en gardant de la fraîcheur.

Nos engagements

- ♻️ Viticulture durable en Champagne
- 📄 Édition limitée numérotée : **1100 btls**
- 🍇 Tri méticuleux à la vendange : cueillette en petite cagette de 20kg
- 🍷 Fûts de chênes issus de haute futaie
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

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

CHAPOUTIER.COM
+33.(0)4.75.08.28.65
standard@chapoutier.com