VINS TRANQUILLES

"En Chanzeux"

COTEAUX CHAMPENOIS

VENDANGE 2019

Élaboration

- **Assemblage :** 100 % Pinot Noir de la vendange 2019
- **Origine :** vieilles vignes Terroir des Riceys (Côte des Bar)
- **Vendange :** cueillette à maturité proche de 13,5 % /vol.
-
- **Macération et fermentation alcoolique :** en cuveau bois
- **Fermentation malolactique :** 100 % en fûts
- **Élevage** : en fûts (chauffe légère à moyenne) pendant 18 mois

Dégustation

Le nez allie à la fois beaucoup de fruit : cerise noire et léger cassis à des notes florales de pivoine et d'épices.

Douce attaque en bouche avec un fruité juteux et croquant comme de la dentelle. Les tanins sont fondus et délicats. Le fruité présente beaucoup de fraîcheur. La finale longue et tout en finesse se termine avec des notes légèrement vanillées.

Arômes clés : cerise noire, vanille, cassis

Sensations : délicatesse, fraîcheur, finesse

Accords : côte de bœuf, fricassée de cèpes…

Conseil : servir à 18°C

Vendange 2019

L'année 2019 nous a permis de récolter des raisins destinés au côteaux champenois rouge avec des degrés exceptionnels, proche de 13.5%, pour obtenir une très belle maturité aromatique avec beaucoup de fruit.

Nos engagements

- Viticulture durable en Champagne
- Édition limitée numérotée : 1140 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

Disponible en :
bouteille 75cl

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