

LES CLASSIQUES

GRANDE RÉSERVE

BRUT

Équilibre



Disponible en :

Demi-bouteille 37,5cl, bouteille 75cl et magnum 150cl



Élaboration

- **Assemblage** : 70 % Pinot Noir (Côte des Bar) et 30 % Chardonnay (Montgueux)
- **Vins de réserve** : 20 % (dont une partie issue de foudres de chêne)
- **Fermentation alcoolique** : Cuves inox
- **Fermentation malolactique** : 100 %
- **Vieillessement** : 3 ans minimum
- **Dégorgement** : 3 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 8g/L (+/- 1g)

Dégustation

De couleur jaune doré.
Au nez, des arômes floraux associés à des notes fruitées (pêche, abricot...).

En bouche, finesse et structure puis évolution vers davantage de complexité.
Finale friande sur des notes fruitées.

Arômes clés : Fruits mûrs, pêche blanche

Sensations : Onctueux, fondu, savoureux

Accords : Escalope à la crème, ris de veau, fricassée de cèpes...

Conseils : Servir à 8-10°C

GRANDE RÉSERVE
Récompenses 2020

OR

MUNDUS VINI

94

/100

DECANTER

90

/100

GILBERT ET GAILLARD

Nos engagements

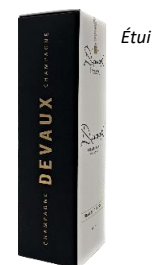
 Viticulture durable en Champagne

 Vignes âgées de 15 ans minimum

 Premier jus de presse

 Dosage en soufre minimisé (jetting)

✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001



Coffret une bouteille et 2 flûtes



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