



Champagne Devaux présente le nouveau millésime de sa cuvée d'exception « D Millésimé » : 2014

Installée dans le vignoble de la Côte des Bar, la Maison Champagne Devaux élabore depuis le 19^{ème} siècle des champagnes identitaires issus des grands terroirs et cépages de la Champagne. Précision, exigence et gourmandise guident le Chef de Cave Michel PARISOT (élu Meilleur Chef de Cave de l'année - IWC 2020) dans l'élaboration de cuvées remarquables de fraîcheur, de fruité et de structure. Dernier millésime de la Collection D, le « D Millésimé 2014 » est l'illustration du travail d'orfèvre et du savoir-faire de la Maison. Composée pour moitié de Chardonnay de la Côte des Blancs et de Pinot Noir de la Côte des Bar, la cuvée est issue d'une sélection parcellaire d'une seule vendange, puis des premiers jus extraits du pressoir (le cœur de cuvée).

« Une météo idéale durant la floraison. Puis une vendange généreuse sous le soleil nous a offert des raisins avec des degrés alcooliques tout à fait satisfaisants et un état sanitaire remarquable dans nos vignes de Pinot Noir et de Chardonnay. La très belle qualité de la vendange 2014 nous a permis de réaliser un vin d'exception. »

Michel PARISOT, Chef de Cave de la Maison Devaux

Champagne Devaux "D Millésimé" 2014

L'élaboration

Cépages : 50% Chardonnay, 50% Pinot noir

Origine : Côte des Blancs et Côte des Bar, Champagne

Fermentation alcoolique : cuves inox

Vieillessement : 5 ans minimum en bouteille

Dosage : Brut, 6,5 g/L (+/- 1g)

La dégustation

Ce millésime 2014 est accrocheur, avec un très joli nez, floral, accompagné de notes de fruits blancs. Son long vieillissement apporte aussi de délicats arômes de noisette. La bouche présente une belle tension, avec une très agréable sensation juteuse, fraîche, rappelant le zeste de citron. La finale évoque le citron jaune bien mûr avant de clore tout en délicatesse.

Arômes clés : citron, noisette, fleurs, fruits blancs

Sensations : charme, élégance, plénitude, raffinement

Accords : des huîtres, du bar, un homard ou une Tomme de Savoie

Les engagements durables Champagne Devaux

- Une viticulture durable en Champagne
- Un tri méticuleux à la vendange
- Des fûts de chêne, issus des forêts de Champagne
- Un service qualité ISO 22 000 et ISO 14 0001

Site : www.champagne-devaux.fr

Boutique en ligne : <https://boutique.champagne-devaux.fr/>



Tarif sans étui : 77€ TTC

Tarif avec étui : 80€ TTC

Disponible en 75 cl.