Communiqué de presse
Février 2024

La Maison Champagne Devaux présente le nouveau millésime de ses terroirs prestigieux en Rosé des Riceys : « Val Bazot » et « Chanseux » 2019

Si la Champagne est réputée pour ses vins effervescents, elle est aussi le berceau de vins tranquilles d'exception et d'appellation, à l'instar du Rosé des Riceys. Ce terroir unique prend racine aux Riceys, commune historique de la Côte des Bar. Reconnu AOC en 1947, le Rosé des Riceys est un vin tranquille produit exclusivement à partir du cépage Pinot Noir, implanté sur des coteaux ensoleillés.
Du Roi Soleil à la famille du peintre Renoir, la qualité et l'aromatique des Riceys ont fait la réputation de ce Pinot Noir « Rosé ».
Le Chef de Cave de la Maison Devaux, Michel PARISOT, fait partie des vinificateurs qui ont su capter toute sa complexité et sa gourmandise, pour les retranscrire au travers de deux cuvées parcellaires « Val Bazot » et « Chanseux ». Découverte du dernier millésime : 2019.

Rosé des Riceys « Val Bazot » 2019

L'élaboration

Cépage : 100% Pinot Noir
Lieu-dit : Val Bazot, terroir des Riceys, Côte des Bar, Champagne
Vinification : grappes entières
Macération : courte. Stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »
Élevage : sur lies pendant 10 mois

La dégustation

Le Rosé des Riceys « Val Bazot » de la Maison Devaux dévoile une belle couleur représentative de l'appellation.
Le nez présente à la fois des arômes fruités et fumés, qui apportent au vin beaucoup de présence et une élégante puissance. On retrouve beaucoup de fruits rouges comme la cerise noire et la fraise mûre. La bouche possède une belle structure avec beaucoup de gourmandise. On croque dans le fruit rouge tout au long de la dégustation. La finale est légèrement acidulée avec beaucoup de fraîcheur.

Arômes clés : cerise noire, fraise.
Sensations : élégance, gourmandise, fraîcheur.
Accords : une volaille farcie, des andouillettes ou un coq au vin.
Edition limitée à 1672 bouteilles numérotées.

Tarif : 36€ TTC
Disponible en 75 cl.

Rosé des Riceys « Chanseux » 2019

Tarif : 36€ TTC
Disponible en 75 cl.

L'élaboration

Cépage : 100 % Pinot Noir
Lieu-dit : Chanseux, terroir des Riceys, Côte des Bar, Champagne
Vinification : grappes entières
Macération : courte. Stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »
Élevage : sur lies pendant 10 mois

La dégustation

Le Rosé des Riceys « Chanseux » propose une belle couleur typique de l'appellation Rosé des Riceys avec des reflets légèrement tuilés.
Le premier nez présente des arômes rappelant le Pinot Noir des Riceys avec des notes réglissées et de fraise écrasée. On retrouve ensuite des notes de bois brûlé refroidi. La bouche est tout en délicatesse avec des fruits rouges et des notes de réglisse, finissant sur une belle longueur.

Arômes clés : réglisse, fraise mûre.
Sensations : délicat, soyeux.
Accords : fromage Chaource, fricassée de cèpes, côtes d'agneau.
Edition limitée à 1667 bouteilles numérotées.

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/