

D ROSÉ 'AFFINATO 5 ANNI' - 75 cl

'AFFINATO 7 ANNI' - 150 cl

Assemblaggio:

Vitigni: Pinot Noir 55 % (per un 10% vinificato in rosso) e Chardonnay 45 %
Prima spremitura solo da vigneti selezionati con la maggioranza di « *cœur de cuvée* ».

Origine: Pinot Noir della Côte des Bar e Chardonnay della Côte des Blancs.

Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, seguita dalla fermentazione malolattica solo su una parte.

Imbottigliamento e « presa di spuma »: dalle 6 alle 8 settimane
Affinamento in cantina: 5 anni minimo per le bottiglie e 7 anni minimo per i magnum.
Affinamento dopo la sboccatura: da 6 mesi a 1 anno

Dosaggio: 6 g/l - **BRUT**
Liqueur realizzata con vini Devaux riserva invecchiati in botti di rovere grandi.

Caratteristiche sensoriali:

Un bel colore rosa salmone albicocca con un'elegante perlage e riflessi lucenti.
Aromi freschi di piccoli frutti rossi al naso, che evolvono verso note floreali.
Finezza del palato intensamente fruttato con delicate note di ribes, lampone e albicocca. Il finale è lungo con una bella tonicità.
Aromi chiave: ribes, lampone, frutti bianchi.

Simbologia:

Temperatura di servizio: 6/8 °C.

Champagne & Sensazioni: Fresco – Delicato – Fine.

Champagne & Circostanze: Uno a Uno - Delicatezza – Cena letteraria.

Champagne & Food: Frutti rossi con pane di Gènes con fragole su una fiorentina del dorata e sorbetto di lamponi. In alternativa Cèpe fricassée - Aragosta piccante.

Champagne & Music: Giochi d'acqua di Maurice Ravel -
Francis Poulenc's Piano - I tre movimenti perpetui.

Riconoscimenti internazionali:

Best in Class Champagne Sparkling Wine World Championships - UK
Top 100 list James Haliday – AUS
Gold Medal Mundis Vini - DE
Gold Medal Sélection mondiale des Vins - CA
Gold Medal Sommelier Wine Awards - GB
94 / 100 Tyson Stelzer - AUS
90 / 100 Wine Enthusiast - US

