



# D MILLÉSIMÉ 2008 'AFFINAMENTO 10 ANNI'

## Assemblaggio:

Vitigni: Pinot Noir 50 % e Chardonnay 50 %

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.

Annata 2008: inverno mite ma con basse temperature a marzo ed aprile. Buona

fioritura con forti piogge a giugno. Condizioni meteorologiche ideali

prima e durante il raccolto.

### Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita subito dalla

fermentazione malolattica.

Imbottigliamento e « presa di spuma »: dalle 6 alle 8 settimane

Affinamento in cantina: minimo 10 anni

Affinamento dopo la sboccatura: minimo 6 mesi

Dosage: 8 g/I - BRUT

Liqueur realizzata con vini Devaux riserva invecchiati in botti di rovere grandi.

#### Caratteristiche sensoriali:

Colore oro intenso con riflessi paglierini.

Aromi sottili ed eleganti di pesche bianche e scorza di agrumi, seguiti da leggere note di brioche.

Fresco all'apertura, il palato si evolve elegantemente verso le note di agrumi, finendo su intense note di frutta secca e pasticceria.

Un vino da gustare ora ma che può riposare in cantina per svilupparsi in complessità e intensità.

Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pane caldo.

## Simbologia:

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Champagne & Sensazioni: Finezza - Eternità.

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

Champagne & Cibo: Capesante fritte con burro salato Guérande .

Champagne & Musica: Claude Debussy's quartetto d'archi. Gabriel Fauré's Dolly (Piano).

## Riconoscimenti internazionali:

Gold medal	Mundus Vini - DE
Gold Medal	Champagne & Sparkling World Wine Championships – GB
Gold medal	Berliner Wein Trophy - DE
96/100	The Sunday Times – GB
95/100	Tyson Stelzer – AUS
93 / 100	James Suckling - US & Wine Enthusiast - US
93/100	International Wine Challenge - GB
91/100	Decanter World Wine Awards – GB
18 / 20	Le Point - FR
17 / 20	Vinum - World of Champagne - CH