

**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