

CUVÉE D 'AFFINATO 5 ANNI' - 75 cl 'AFFINATO 7 ANNI' - 150 cl

Assemblaggio:

Vitigni: Pinot Noir 55 % e Chardonnay 45 %

Prima spremitura solo da vigneti selezionati con la maggioranza di « *cœur de cuvée* ».

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

Vini di riserva: 35 % minimo, affinati per la maggior parte in botti di rovere grande.

Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: la maggior parte della fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox e in minor parte in botti di legno da 300 l. La fermentazione malolattica è 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: 8 g/l - **BRUT**

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

Caratteristiche sensoriali:

Un bel colore giallo oro con un perlage delicato e persistente.

Fiore bianco e spezie delicate compaiono per prime al naso, adolcite da note tostate, brioche e vaniglia sul finale.

La morbidezza del Pinot nero e l'eleganza dello Chardonnay.

Freschezza con note di mandarino e scorza d'arancia. Uno champagne deliziosamente fresco e cremoso di grande persistenza.

Aromi chiave: brioche dalla crosta croccante, vaniglia, fiore bianco.

Simbologia:

Temperatura di Servizio: 8/10°C.

Champagne & Sensazioni: Soave - Centrato.

Champagne & Circostanze: Tra conoscitori- Cena per celebrare – Amore al primo incontro.

Champagne & Cibo: Dentice thailandese croccante con riso e pagliaio di piselli con zucchero Brownies al cioccolato e pera e con noci tritate Myango - Dessert al cioccolato e vaniglia. In alternativa scaloppine al tartufo - Branzino - Granchio ragno.

Champagne & Musica: Concerto per piano di Maurice Ravel - Daphnis et Chloé.
 Il preludio di Debussy.

Riconoscimenti internazionali:

Platinum 97/100 Decanter World Wine Awards - UK

Gold Medal Mundus Vini - DE

Gold Medal Berliner Wein Trophy 2017 - GB

Gold Medal Champagne & Sparkling World Wine Championships – GB

17,5 / 20 Vinum magazine - CH

94 / 100 The Champagne Guide - Tyson Stelzer - AUS

93/100 James Suckling – US

93 / 100 Beverage Tasting Institute - US

93 / 100 Word Wine Championship - US

91/100 International Wine Challenge – GB

« Coup de Cœur Salon de La Revue du Vin de France

