



COEUR DES BAR BLANC DE BLANCS AOP CHAMPAGNE AOC CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 32-00



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	100% Chardonnay
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12 Vol.-%
RESTZUCKER:	8,7 g/l
SÄURE:	7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl
BESCHREIBUNG:	

Die Champagne der Serie "Les Classiques" reifen bei Devaux mindestens 36 Monate auf der Hefe und damit deutlich länger als das Gesetz es vorschreibt. Trotzdem bleibt der weinige Charakter deutlich erhalten und in der Cuvée "Blanc de Blancs" darf der Chardonnay als Solist seine besondere Eignung als Champagner-Rebsorte unter Beweis stellen.