



Champagne Cuvée D Rosé

Devaux

Spannender Rosé mit 5-jährigem Lager auf der Hefe

Beschreibung:

Lachsfarben, intensive Nase nach Erdbeere, am Gaumen sehr klar. Mit brillantem Frucht-Säurespiel, denn Devaux verwendet nur die „Cœur de Cuvée“, den feinsten Grundwein – daher auch die schöne cremige lebendige Art mit Brioche und Vanille. Schon solo eine absolute Versuchung, perfekt aber insbesondere als Begleitung zu ‘Coquille Saint Jacques’ oder ‘Loup de Mer’.

Degustationsnotiz:

Feines, funkelndes Lachsrose mit diskreter Perlage. Verführerische Frucht roter Beeren, Erdbeeren mit floralen Nuancen, Himbeere, rote Johannisbeere und weißem Pfirsich. Zeigt schöne Saftigkeit und Frische bis in den anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Devaux
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	11658--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée D Rosé

Devaux

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren