



Champagne Gauthier-Christophe

Cuvée Paul Dévaud

Champagne - Blanc

Région :	Champagne
Appellation :	Champagne
Cuvée :	Cuvée Paul Dévaud
Couleur :	Blanc
Millésime :	
Cépages :	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Champagne composé de 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir, de couleur or pâle. Nez intense où se mêlent des notes de miel et de fruits confits.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles en caissettes.

Fermentation en cuve inox, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Filtration légère, Elevage sur lattes avant dégorgement, Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, intense, reflets dorés.

NEZ : Intense, riche, arômes de fruits compotés, arômes de pêche, arômes de mirabelle, arômes de noisette grillée.

BOUCHE : Complexe, généreuse, ample, notes de fleurs, notes de fruits compotés, notes de noisette grillée, corps structuré, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 9°



DISTINCTIONS

Blind tasted 2017 : 90 / 100

Powered by **Plugwine**

