

# CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



COMPOSITION :  
50 % MEUNIER  
50 % CHARDONNAY  
100 % CUVÉE  
20 % DE MEUNIER DE RÉSERVE

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :  
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE  
VIEILLISSEMENT : 3 ANS  
PASSAGE AU FROID NATUREL  
SANS COLLAGE  
SANS DOSAGE  
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

FACE À FACE  
BRUT

**Duel de caractère entre le Meunier, roi en sa Vallée, et le Chardonnay, élégant outsider de cette contrée.**

Entre le noir et le blanc, notre cœur balance. Pourquoi toujours vouloir les opposer ?

**Déjà sublimes chacun dans leur coin, nous les réconcilions cette fois dans une cuvée joignant la signature gourmande à l'originalité affichée, à parts égales.**

## Nez

Le premier nez arbore de jolis arômes de cannelle et de fruits jaunes. À cela viennent s'ajouter le miel et des fruits exotiques frais comme l'ananas, le litchi et la mangue. Le Meunier semble prendre le pas à l'olfaction...

## Palais

C'est sans compter le sursaut du Chardonnay qui se sublime en bouche et offre un équilibre entre cépage blanc et cépage noir. Les plus beaux arômes tertiaires de chacun se dévoilent alors : noisette, raisin sec, rhubarbe et orange confite pour le premier, fruits confits et pâtes de fruits jaunes pour le second.

MATCH NUL !

## Accords gustatifs

Une cuvée qui se destine au repas.

- Registre de la terre
- Tourtes diverses
- Comté
- Tarte à la rhubarbe

POUR LA TABLE,  
SANS CONTESTE !

(POUR JOUER SEULEMENT  
SUR CETTE NOTE)



17 rue de Paradis - 51480 - La-Neuve-aux-Larris - France  
06.16.23.43.54 - njdñfdjskdñ@hotmail.fr

[www.raphaeldevillers.com](http://www.raphaeldevillers.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX  
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.