

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 sublimés chacun dans leur coin, nous les réconcilions cette fois dans une cuvée joignant la signature gourmande à l'originalité affirmée, 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)



19 rue de Paradis - 51480 - La-Neuve-aux-Larris - France
+33 (0)6 85 51 29 71 - raphael@champagne-devillers.com

www.champagne-devillers.com

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