

CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



COMPOSITION :
100 % CHARDONNAY
100 % CUVÉE
VINS D'UNE SEULE VENDANGE

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE
VIEILLISSEMENT : 18 MOIS
PASSAGE AU FROID NATUREL
SANS COLLAGE
DOSAGE À 8 G/L
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

FACE CACHÉE
BRUT

Cette cuvée est à l'image de l'esprit familial qui se plaît à prendre le contre-pied des traditions locales... et même de nos propres habitudes.

Un 100% Chardonnay en Vallée de la Marne ? **Oui !** Original qui plus est !

Ici, il prend une dimension insoupçonnée grâce à sa fraîcheur et son croquant. Révélant habilement, sous une autre forme, la signature terroir de notre village de La Neuville-aux-Larris.

Nez

D'abord floral avec des notes tisinières, de fleurs blanches et de tilleul. Puis, l'abricot et la pêche blanche, synonymes de la maturité du Chardonnay, annoncent un vin tout en délicatesse et subtilité aromatique.

Palais

L'attaque est facile et soyeuse, soutenue par ses notes de sucre d'orge et de sirop d'orgeat. La signature gourmande de la Maison se retrouve ici dans un registre étonnant caractérisé par une agréable rondeur et une expression terroir manifeste.

Accords gustatifs

ÉTONNANMENT POLYVALENT !

En toute occasion, cette cuvée possède un certain talent d'adaptation :

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



19 rue de Paradis - 51480 - La-Neuville-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.