

# CHAMPAGNE Raphaël Devillers

REBELLES DANS LE RANG



COMPOSITION :  
100 % MEUNIER  
100 % CUVÉE  
50 % DE VINS DE RÉSERVE

ÉLEVAGE  
EN FÛT DE CHÊNE  
12 MOIS

JUSTE UN PEU DE TECHNIQUE :  
FERMENTATION MALOLACTIQUE COMPLÈTE  
VIEILLISSEMENT : 5 ANS  
PASSAGE AU FROID NATUREL  
SANS COLLAGE  
DOSAGE À 7 G/L  
LIQUEUR MAISON NON SULFITÉE

NOIR TOTEM  
BRUT

L'emblème de la Vallée de la Marne et de notre Maison dévoile dans cette cuvée sa forte personnalité, sauvage, racée et impertinente. Ce vin porte la marque du fût et se destine aux amateurs d'aventure, arborant le signe de ralliement des rebelles dans le rang.

Un étendard à notre anticonformisme, un hymne à la tradition familiale.

## Nez

Dès ses premiers arômes, ce vin annonce son caractère sauvage et original. Une note de réduction se décèle par sa pointe d'épices douces, d'encens et de fleurs (violette et jacinthe).

UN NEZ QUI NE LAISSE  
PAS INDIFFÉRENT.

## Palais

L'attaque est vive et acidulée, portée par l'orange amère. Une expression tannique trahit le travail en fût de chêne mais le boisé reste subtil, parfaitement complémentaire et intégré au vin. La salinité amène de la tension et une légère astringence en fin de bouche, renforçant la personnalité non conventionnelle de ce vin.

## Accords gustatifs

C'est le dur à cuire de la gamme qui appelle à la cuisine de terroir, en plat comme en apéritif. Les gastronomes et les bons vivants se régaleront sur des plats à base d'abats ou de truffes...

L'ENFANT TERRIBLE  
QU'IL VAUT MIEUX AVOIR  
À TABLE !



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](http://www.champagne-devillers.com)

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