

CHAMPAGNE
CHARLES DEVALMONT

Carnet de Voyage

LE CHAMPAGNE DES PLUS BEAUX DÉPARTS

NOTE DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Robe **jaune pâle** aux **reflets dorés**,
des bulles fines et régulières.



LE NEZ

Nez fruité et élégant aux notes de
poire, d'agrumes, de raisins frais et
de fruits à chair blanche.



LA BOUCHE

Attaque vive et précise.
Bouche **nerveuse, parfumée et équilibrée**
qui laisse une agréable **fraîcheur** sur
une **finale nette et persistante**.



ASSEMBLAGE



- 62 % Pinot Noir
- 18 % Chardonnay
- 20 % Meunier

CARACTÉRISTIQUES



DOSAGE
4 G/L



VIEILLISSEMENT
Minimum 20 mois



TEMPÉRATURE
DE SERVICE
7 à 8 °C



FORMAT
DISPONIBLE
75 cl

ACCORDS METS & MOMENTS



À L'APÉRITIF

Pour ouvrir le voyage
avec élégance.



PRODUITS DE LA MER

Crustacés, carpaccios de
poissons, Saint-Jacques.



PLATS DÉLICATS

Poissons fins, volailles rôties,
cuisine raffinée.



FROMAGES AFFINÉS

Pâtes dures affinées
et saveurs délicates.



DESSERTS LÉGERS

Fruits blancs, agrumes,
desserts peu sucrés.

Un style affirmé

Équilibre, fraîcheur et précision :
un champagne pensé pour
accompagner chaque instant
de vos plus beaux voyages.