

# Devavry Champagne Millésime 2012 Brut 0,75 l

## REGION

Vallée de la Marne

## CHARAKTERISIERUNG

In der Nase zuerst Akazie mit Aprikose und Pfirsich, sehr cremig, dann zarte Kräuter, Fenchel und Anis vermischt mit Mandarine und Orange. Im Gaumen Pflaume, Mirabelle, Orangenblüten mit einem Hauch eines Granny-Smith-Apfels.

## SERVIEREMPFEHLUNG

passt perfekt zu Fisch, hellem Fleisch, Sushi, feinen Suppen oder Desserts.

## SERVIERTEMPERATUR

7-8°

[Zum Produkt](#)

## Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12 % Vol.
---------------	-----------

## Zusätzliche Informationen

Seit mehr als 70 Jahren produziert die Familie Devavry elegante, gut strukturierte Champagner, die vielfach ausgezeichnet wurden.

Inverkehrbringer: Champagne Gisèle Devavry, 43 Rue Pasteur, 51160 Champillon, Frankreich