

Devavry Champagne Brut Grand Cru 0,75 l

REGION
Vallée de la Marne

CHARAKTERISIERUNG
Blaßgoldene Farbe mit feiner Perlage. Der Duft von roten Früchten (Johannisbeere und Kirsche) rundet ein feines, elegantes Bouquet ab. Am Gaumen weich und rund mit einem Hauch von Mineralien. Perfekter Champagner, der unendlich Spaß macht.

SERVIEREMPFEHLUNG
perfekt als Aperitif, zu Geflügel, Fisch und Hartkäse.

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