

# Devavry Blanc de Blanc Premier Cru 0,75l

## REGION

Champagne

## CHARAKTERISIERUNG

Im Glas eine goldene Farbe mit feinen Bläschen. In der Nase frische Noten von Honig, Passionsfrucht und frisch gebackenem Brot. Am Gaumen intensive und frisch mit einem elegantem Abgang.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu Fischgerichten und Käse.

## SERVIERTEMPERATUR

7-8°

[Zum Produkt](#)

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12 % Vol.
Säuregehalt	6,45 g/l

## 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