

Cuvée Stenopé 2009 BY MICHEL CHAPOUTIER

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir, Chardonnay
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	4.3 g/l
Kwasowość:	4 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka, stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 10 lat i dłużej
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Cuvée Stenopé - "Sztuka utrwalenia wizerunku rocznika". Wszystko zaczęło się od spotkania Szampana i Doliny Rodanu, wokół wspólnych wartości, otwartości i szacunku do terroir. Stworzono szampan, który jest zarówno rzadki, jak i pełen charakteru: ten, który obrazowałby najbardziej godny zaufania obraz pojedynczego i wyjątkowego roku. Ta wizja - przechwytywania najlepszego portretu sezonu - była inspiracją dla Stenopé. Zawsze vintage, Stenopé to połączenia czarno-białych winogron: Pinot Noir i Chardonnay, dwóch symboli szampana. Mistrz piwnicy, Michel PARISOT starannie wybierał winogrona z jego preferowanych winnic. Dbałość o szczegóły jest stosowana podczas wyciskania winogron i wirowania, a także podczas delikatnego etapu "musowania", po którym następuje długotrwałe starzenie butelki. Wyzwaniem jest stworzyć wino, interpretujące sezon, ze wszystkimi unikalnymi właściwościami, które będą widoczne w jednym łyku. Nos to czysta rozpuszta: wanilia, bułeczki, ciepły chleb, pralina ... ale także cytryna, zieleń i cukierki. W ustach świeże i wyrafinowane, a ciało i intensywność, są typowe dla rocznika 2009. Zakończenie jest długie, z nutami czekoladowymi.



Champagne Devaux La Cuvée "D" Brut

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	8.4 g/l
Kwasowość:	4.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka dębową, stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Rygorystyczna selekcja gron Pinot Noir i Chardonnay, dojrzewanie przez 5 lat i dopiero wtedy spotyka się kilka roczników. Delikatnie kremowe Cuvée "D" zachwyca podniebienie. Wino ma piękną złotą barwę, charakteryzuje się drobnymi i trwałymi bąbelkami. O aromacie białych kwiatów i przypraw zmiękczonego zapachem pieczonych bułeczek brioche i wanilii. W ustach eleganckie Chardonnay łączy się z krągłością Pinot Noir. Cuvée "D" ma wiele świeżości z nutami mandarynki i skórki pomarańczy.

Podawać do:

-foie gras; -wędzona piersi kaczki z malinowym vinaigrette; -St. Jacques z trufkami; -grasica z trufkami; -żabie udka; - grillowane krewetki jumbo;



Champagne Devaux Ultra "D" Extra Brut

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	3 g/l
Kwasowość:	4.6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka dębową, stalowe kadzie
Przechowywanie:	5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal; Decanter Wine Award 2010 - Złoty Medal;
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Delikatny złoty kolor, w towarzystwie szlachetnych bąbelków. Bukiet przekonuje od początku. Dojrzałe czerwone jabłka, a następnie aromaty orzechów laskowych i lekko przyprawionego słodkiego pieczywa. W smaku subtelna kwasowość. Odświeżająco musujące, lekko mineralne, o eleganckim finiszu.

Podawać do:

Do dorady w skorupce ziemniaczanej z parmezanem, zielonym tagiatelle i szampańskim sosem flanowym. Polecamy także do ostryg; -wędzonym raków; -przegrzebków smażonych z zieloną soczewicą; -pieczonej kuropatwy z tymiankiem podanej z pulpą truflową i białą fasolą.



Champagne Devaux Le Rosé "D" Brut

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir 53%, Chardonnay 47%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	8.4 g/l
Kwasowość:	4.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka dębową, stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015 - Złoty Medal 2013 Champagner Handbuch G. Eichelmann - 5 Gwiazdek 2012 Stpahn Tanzer (USA) - 92/100

Temperatura podawania: 8 °C

Opis:

Selekcja Chardonnay i Pinot Noir, niewielka część Pinot Noir dojrzewa jako wino czerwone. Gotowy Champagne cuvée dojrzewa 5 lat. Champagne Rosé "D" ma łososiową delikatną barwę. O jego wysokiej jakości świadczą drobne, długo utrzymujące się bąbelki, nadające winu jasne refleksy. W bukietcie świeże, przypominające tartę z czerwoną porzeczką, z kwiatowymi aromatami, doszukać się można maliny i moreli. Na podniebieniu owocowe, eleganckie i finezyjne.

Podawać do:

Polecamy jako aperitif oraz do podawania trakcie posiłku lub deseru. Doskonale pasuje do: -potrawki z prawdziwków; - pikantnego homara; żabnicy.



Champagne Devaux Grande Reserve Brut

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	9.6 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka, stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2015: Złoty Medal 2013 Champagner Handbuch G. Eichelmann: 3 Gwiazdki
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Grand Reserva uwiedzie Cię aromatem dojrzałych owoców. Champagne zbudowany z Pinot Noir i Chardonnay nie starszych niż 3 lata. Grand Reserve ma złoto-żółty kolor. Bukiet przypomina kwiatowe aromaty związane z nutami owocowymi takimi jak brzoskwinia, morela, śliwka. Na podniebieniu istny chór doznań. Ten szampan ewoluuje w kierunku większej, sprawiającej przyjemność złożoności.

Podawać do:

Poza klasycznym podaniem jako aperitif, doskonale komponuje się z lekkimi wyrafinowanymi smakami. Doskonale wypada podane do risotto z białymi trufkami.



Champagne Devaux Blanc de Noirs Brut

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	9.6 g/l
Kwasowość:	4.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka, stalowe kadzie
Przechowywanie:	5 lat
Nagrody:	2012 Decanter World Wines Awards - Srebrny Medal; 2013 Champagner Handbuch G. Eichelmann - 2 Gwiazdki; Champagne Guide 2012 Toni Stelzer - 93/100 pkt;
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Blanc de Noir oddaje aromat śliwki i pieczonego jabłka co czyni go eleganckim. Jest to Champagne wytrawny, który powstał z 3 letniego Pinot Noir. Długi okres, na jaki wino zostało pozostawione na osadzie, daje mu wielką dojrzałość i intensywny żółty kolor. Mocny i złożony bukiet suszonych owoców i niuansów mentolowych. Wino eleganckie, miękkie i o bardzo dobrej długości.

Podawać do:

Idealny jako aperitif lub w trakcie posiłku. Oto kilka sugestii kulinarnych: -pierś z kurczaka z białym sosem truflowym; - confit z kurczaka z cytryną; - tosty z foie gras.



Champagne Devaux Cuvée Rosé

Champagne Devaux - Champagne - Francja



Charakter:	Musujące
Apelacja:	AOC Champagne
Szczepy:	Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	10.4 g/l
Kwasowość:	4.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2012 - Srebrny Medal 2013 Champagner Handbuch i G. Eichelmann - 3 Gwiazdki 2012 Winwirtschaft + Weinwelt - 90/100 pkt.
Temperatura podawania:	8 °C

Opis:

Delikatne, eleganckie i owocowe. W bukietcie aromaty malin i porzeczki. Świeże, miękkie, bardzo wyważone i harmonijne z delikatnymi aromatami fiołków. Na podniebieniu smak czerwonych jagód.

Podawać do:

Polecamy do szynki parmeńskiej, czekolady deserowej lub czerwonych owoców.

