Un terroir d'exception

[DEVAUX • CUVÉE D • CHAMPAGNE]

Pas de grande maison de champagne sans un grand terroir. La maison de champagne Devaux est idéalement située au cœur de la Côte des Bar, qui produit les meilleurs pinots noirs de toute l'appellation. Elle bénéficie également de parcelles sur la Côte des Blancs où le chardonnay atteint ses plus belles qualités aromatiques. Aujourd'hui, alliance entre héritage et modernité, la maison présidée par Laurent Gillet, reste immuablement dans l'air du temps. Collection signature de la Maison, la collection D illustre son savoir-faire. La cuvée D rosé, issue de cette collection, est un assemblage de pinot noir (55%) et de chardonnay (45%). Une robe d'un rosé saumoné et un nez très frais de petits fruits rouges précèdent la belle intensité fruitée d'une bouche délicate et de grande finesse, entre notes de groseille, framboise et abricot. Cinq ans minimum sont nécessaires pour que les champagnes de la collection D voient le jour. Rencontre de la rondeur du pinot noir de la Côte des Bar et de l'élégance du chardonnay de la Côte des Blancs...

Benjamin Moury
Directeur du *Bar* et de *La Galerie* - Four Seasons George V, Paris

An exceptional terroir

There can be no great champagne house without a great terroir. The Devaux Champagne House is ideally situated in the heart of the Côte des Bar, which produces the best Pinot Noirs in the whole appellation. It also benefits from vineyards on the Côte des Blancs, where Chardonnay is able to attain its highest aromatic qualities. An alliance of heritage and modernity, the house is presided over today by Laurent Gillet, and remains ever ahead of the curve. Collection D is the house's signature collection, and a perfect illustration of its skill. The Cuvée D Rosé from this collection is a blend of Pinot Noir (55%) and Chardonnay (45%). A robe of salmon pink and a very fresh small red fruit nose precede the wonderful, fruity intensity of a delicate, highly subtle mouth feel, between notes of redcurrant, raspberry, and apricot. Collection D champagnes must be kept for a minimum of five years before tasting. Why not uncork one at the Bar of the George V? Discover the fullness of Côte des Bar Pinot Noir and the elegance of Côte des Blancs Chardonnay.

Benjamin Moury
Manager of the *Bar* and *La Galerie* - Four Seasons George V, Paris

A LA CARTE DU GEORGE V
ON THE MENU AT GEORGE V
FOUR SEASONS, PARIS

DEVAUX
CUVÉE D ROSÉ

En savoir plus sur
Find out more at
www.champagne-devaux.com

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.