



URSPRUNGLAND  
Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
53CD669	750	6



## Champagne Deville Revelatio Extra Brut

CHAMPAGNE

*Vi hittade denna pärla till odlare i Grand Cru byn Verzy och föll direkt för de personliga och uttrycksfulla champagnerna som Marie-Alice Deville skapar med sin pappa Jean-Paul.*

— Mattias Németh

Årgång  
NV

Alkohol  
12%vol

Socker  
2g/lit



### DRUVSORTER

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

### TILLVERKNING/ODLING

Familjen Deville äger 18 ha vinodlingar i byn Verzy som är en av de 17 Grand Cru byarna i Champagne. Verzy ligger i odlingsområdet Montagne de Reims mitt emellan de berömda champagnestäderna Reims och Épernay.

Deville praktiserar hållbar odling och är i en pågående HVE (High Value Environmental) certifiering. Druvmusten får genomgå malolaktisk jäsning och man varken klarar eller filtrerar vinerna. I Revelatio Extra Brut ingår 15% reserveviner och champagnen får mogna 6 år på jästfällningen innan degorgering. Deville låter alltid sina champagner vila minst 6 månader på flaska efter degorgeringen innan de släpps för försäljning.

### KARAKTÄR

Färgen är ljust gyllene gul med livliga bubblor. Doften är aromatisk och frisk med inslag av gul stenfrukt, citrus, mineral, bivax och en viss brödighet. Tonerna från doften återspeglas i den generösa och torra smaken som elegant balanseras med en frisk syra och lång eftersmak.

### PASSAR TILL

Ostron och som aperitif med tilltugg. Utmärkt till eleganta fiskrätter som Piggvar med Beurre Blanc eller Skrei med brynt smör, räkor och pepparrot.

### OM PRODUCENTEN

Familjen Deville har odlat druvor på sina ägor i Verzy sedan i början av 1900-talet men det dröjde ända till 1966 då den unga Jean-Paul Deville tog familjens företag ett steg vidare och beslöt att producera champagne under eget namn. Sedan dess görs varje steg av tillverkningen i familjens ägo, från odling till buteljering och 1968 släpptes den första champagnen under namnet Jean-Paul Deville på marknaden. I dag drivs företaget av Jean-Pauls dotter Marie-Alice som efter omfattade oenologstudier tog över och införde nya tekniker till husets vinmakning, fortfarande med goda råd och erfarenhet från pappa Jean-Paul.



# GASTRODEV

*Sans Frontières*

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se