



Champagne Devaux vous ouvre les portes de son manoir, lieu d'accueil et de réception avec sa boutique, sa visite œnotouristique, ses ateliers dégustation et locations de salles de séminaires au cœur de la Côte des Bars. L'occasion de découvrir, outre son Coteaux champenois et Rosé des Riceys, ses champagnes singuliers : la collection « D » 5 ans d'âge, les classiques, ainsi que les Sténopés en collaboration avec Michel Chapoutier, pour partager des moments uniques.

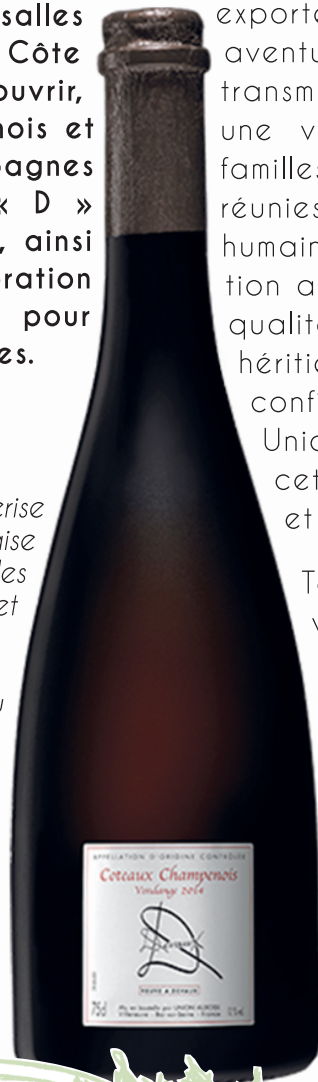
CEPAGE : 100% Pinot Noir



très fruité, rappelle la cerise noire., puis des notes de fraise mûre apparaissent avec des arômes légèrement vanillés et toastés.



suave et délicate tel du velours. Les tanins sont subtils et le vin présente beaucoup d'élégance et de présence en bouche. La finale est sur les petits fruits rouges sauvages comme la mûre ou la myrtille souple.



La Maison DEVAUX est au cœur d'une saga familiale qui débute avec les frères Jules et Auguste Devaux peu avant le milieu du XIX^{ème} siècle.

Dès la fin du XIX^{ème} siècle, DEVAUX exporte 75% de sa production. Cette aventure familiale a été directement transmise il y a plus de 30 ans - avec une vision à long terme - à des familles de vigneron. Elles se sont réunies dans un projet à taille humaine sur le modèle de la coopération associé à une forte exigence de qualité. Dernier du nom et sans héritier, Jean-Pol Auguste Devaux confie en 1987 au groupe vinicole Union Auboise, les destinées de cette marque au passé prestigieux et à l'avenir prometteur.

Tout au long de l'année, les viticulteurs adhérents Champagne DEVAUX conduisent amoureuxment la vigne à livrer ses meilleurs fruits. Ils déploient leurs efforts et leur savoir-faire pour élever les raisins au niveau d'excellence que requièrent le goût et le caractère d'un grand Champagne.

Champagne Devaux

Hameau de Villeneuve - 10110 Bar-sur-Seine

Tél. 03 25 38 30 65