



## Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

À l'œil, il séduit par sa couleur dorée étincelante. Son expression au nez est élégante et discrète, dévoilant presque timidement des arômes floraux avec une agréable note d'agrumes. En bouche, ce chardonnay ne cache pas ses nobles origines : précis, lisse, avec une minéralité bien présente et une agréable note pâtissière en finale. Ce champagne promet de gagner en complexité au fil du temps.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	320257
Accord mets et vins	Crustacés, Fruits de mer, Poisson de mer, Poisson, Apéritif
Avis	Robert Parker 90/100



### Vinification

Méthode Traditionelle Champenoise. Fermentazione in bottiglia per almeno 36 mesi.  
Dosaggio 7 g/L.

### Terroir

Ce Blanc de Blancs est un assemblage de chardonnays issus de différents vignobles : Mesnil, Oger, Chouilly et Villers-Marmery.





## Histoire

Champagne Deutz produit des cuvées excellentes et complexes depuis 1938 et est l'un des plus anciens membres de l'Association des Grandes Marques.

