



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018 (mit Etui)

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
Alcool 12.0 %
Température de 10° - 12°

consommation

Conservation jusqu'en 2030 Cépages Chardonnay

Information sur les Contient des sulfites

allergies

Informations Vegan

complémentaires

Numéro d'article 501068

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.

