



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2013 (mit Etui)

Couleur chatoyante avec de délicats reflets dorés et un perlage fin. Le nez révèle de fins arômes de fruits jaunes (coing, pêche, abricot) avec une légère nuance de miel. En bouche, il est merveilleusement dynamique et fruité. Le pinot noir assure la structure sans nuire à l'élégance du chardonnay ou au velouté du meunier. Un vin promis à une longue vie : A la fois frais, précis et enveloppant, avec d'agréables arômes de fruits jaunes bien mûrs, rappelant le bouquet avec des notes de mirabelles grillées, de pêches.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	317623
Accord mets et vins	Morilles, Veau, Grillades, Poisson de mer, Poisson, Apéritif
Avis	James Suckling 94/100 Falstaff 95/100

Vinification
Dosage 7.5g/L.

