



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2008 (mit Etui)

Une robe bronze aux nuances dorées. Fines bulles exceptionnelles. Le nez est franc, tendre et développe des arômes de pêche de vigne, de cerise blanche et de prune, accompagnés de notes délicates de biscuits frais. En bouche, le William Deutz prodigue une sensation raffinée et harmonieuse. Ce vin précis et pourtant très envoûtant diffuse des notes séduisantes de fruits jaunes et blancs mûrs, soutenues par de la salinité et des épices. Relevé en bouche avec des notes de salinité. Après dix ans de vieillissement, ce vin incomparable et remarquablement élégant continue de prouver son potentiel de garde incroyable.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2008
Format	150 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319178
Accord mets et vins	Veau, Grillades, Poisson de mer, Poisson, Apéritif
Avis	Vinous 94/100 Wine Enthusiast 94/100 Wine Spectator 93/100 Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100 Vinous (Kopie) 94/100





Vinification
Dosage 9g/L.

