



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013

Au nez, on découvre des notes fruitées complexes et profondes d'abricot, de pêche, de kumquat et de mirabelle, accompagnées d'une fine fleur d'amande. En bouche, les arômes se confirment dans une plénitude soyeuse et veloutée.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Champagne Deutz |
| Type d'article | Champagne |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2013 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.3 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2033 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 505363 |
| Accord mets et vins | Plats à base de porc, Bœuf, Fruits de mer, Volaille, Poisson, Desserts, Apéritif |
| Avis | Falstaff 95/100 |



Vinification

Assemblage de différents terroirs de chardonnay. L'élevage a lieu dans les trois kilomètres de tunnels de roche calcaire d'Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

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'.

