



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018

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.

