



Champagne Deutz Brut Classic SA

Le Deutz Brut Classic tire sa parfaite harmonie des trois cépages chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Robe dorée dans le verre avec une mousse fine. Minéral, notes de pamplemousse ; d'une finesse et d'une légèreté éblouissantes, cristallin et délicat, frais et crémeux. Impressionnante longueur en bouche.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	1500 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	505160
Accord mets et vins	Sushis, Fruits de mer, Veau, Plats asiatiques, Poisson, Crustacés, Apéritif
Avis	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Decanter 95/100



Vinification

Veillissement sur lies (sur latte) d'au moins trois ans. Dosage 8g/l.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

Histoire





Année après année, le petit domaine Deutz parvient à produire un Brut Classic d'une qualité constante, ce qui, outre son prix des plus honnêtes, explique son succès continu.

