Champagne Deutz Pinot Noir Glacière Brut 2015 (mit Etui)

Dans le verre, ce champagne se présente dans une couleur intense et lumineuse. Au nez, on sent des arômes floraux et des fruits mûrs. Il brille par sa minéralité liée au terroir. Cette fraîcheur est unique et se révèle avec une longue persistance et une touche de sel sur la langue. C'est un pur pinot noir issu d'un terroir particulier, aux caractéristiques incomparables et à l'effet vitalisant.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	503962
Accord mets et vins	Crustacés, Bœuf, Gibier, Apéritif

Vinification

La récolte a lieu dès que les raisins sont parfaitement mûrs. Cela donne au vin l'opulence souhaitée. Dosage 7 g/L.

Terroir

Sol crayeux.

Histoire

Deutz est la seule maison de champagne à produire deux cuvées haut de gamme. D'une part Amour de Deutz et d'autre part William Deutz. Le William Deutz Côte Glacière est un pur pinot noir issu d'un seul vignoble.