



Champagne Deutz Brut Classic SA

CHF 1'700.00 | 10 cl = CHF 11.33

Il Deutz Brut Classic trae la sua perfetta armonia dai tre vitigni Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Colore dorato nel bicchiere con una spuma fine. Minerale, note di pompelmo; finezza e leggerezza sorprendenti, cristallino e delicato, fresco e cremoso. Finale straordinariamente lungo.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Champagne Deutz |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Dimensioni della bottiglia | 1500 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | 5 anni |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 505160 |
| Adatto a | Sushi, Frutti di mare, Carne di vitello, Piatti asiatici, Pesce, Crostacei, Aperitivi |
| Valutazioni | James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Decanter 95/100 |



Vinificazione

Almeno tre anni sulle fecce di lievito (sur latte). Dosaggio 8g/l.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.





Storia

Anno dopo anno, la piccola Maison Deutz riesce a produrre il suo Brut Classic con una qualità elevata costante che, insieme al prezzo davvero equo, rappresenta forse una delle ragioni alla base del suo duraturo successo.

