



## Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2015 (mit Etui)

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Nel bicchiere, questo champagne presenta un colore intenso e luminoso. Al naso si percepiscono aromi floreali e di frutta matura. Brilla per la sua mineralità stratificata. Questa freschezza è unica e si manifesta con un finale di lunga durata e una nota di sale sulla lingua. Si tratta di un Pinot Nero puro proveniente da un sito speciale con caratteristiche inconfondibili e un effetto vitalizzante.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	11° - 13°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	503662
Adatto a	Crostacei, Manzo, Selvaggina, Aperitivi
Valutazioni	Robert Parker 94/100



### Vinificazione

La vendemmia avviene non appena l'uva è perfettamente matura. Questo conferisce al vino l'opulenza desiderata. Maturazione secondo la "Méthode traditionnelle". Dosaggio 7 g/L.

### Terroir

Terreno calcareo.





## Storia

Il William Deutz Pinot Meurtet proviene da un unico vigneto ad Aÿ, dietro la cantina Deutz. Deutz è l'unica casa di champagne che produce due cuvée di punta. Da un lato Amour de Deutz e dall'altro William Deutz. William Deutz Côte Glacière è un Pinot Nero in purezza proveniente da un unico vigneto.

