



Champagne Deutz Brut Classic (Cassetta in legno da 1)

CHF 250.00 | 10 cl = CHF 8.33

Minerale, note di pompelmo: di stupefacente raffinatezza e leggerezza, cristallino e delicato, fresco e cremoso con un finale incredibilmente lungo.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	300 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	500291
Adatto a	Sushi, Frutti di mare, Carne di vitello, Piatti asiatici, Pesce, Crostacei, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100



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.

