



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2013 (mit Etui)

Colore cangiante con delicati riflessi dorati e un fine perlage. Aromi fini di frutta gialla (mela cotogna, pesca, albicocca) con una leggera nota di miele al naso. Al palato è meravigliosamente dinamico e fruttato. Il Pinot Nero conferisce struttura senza nulla togliere all'eleganza dello Chardonnay o del vellutato Meunier. Un vino che ha una lunga vita davanti a sé: Allo stesso tempo fresco, preciso e avvolgente con piacevoli aromi di frutta gialla splendidamente matura, che ricordano il bouquet con note di prugne mirabelle tostate, pesche.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	317623
Adatto a	Spugnose, Carne di vitello, Carne alla griglia, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 94/100 Falstaff 95/100
Vinificazione	





Dosaggio 7.5g/L.

