Champagne Deutz Cuvée William Brut 2008 (mit Etui)

Color bronzo con sfumature dorate. Con perlage di eccezionale finezza. Al naso è puro e delicato, sprigiona aromi di pesca piatta, ciliegia bianca e prugna, uniti a raffinate note di pasticceria fresca. William Deutz offre una beva raffinata e armoniosa. Questo vino preciso ma molto seducente emana accattivanti note di frutti gialli e bianchi maturi, sostenute da una struttura speziata e sapida. Perfettamente equilibrato. Dopo 10 anni di invecchiamento, questo inconfondibile vino di notevole eleganza continua a dimostrare il suo eccezionale potenziale di invecchiamento in bottiglia.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2008
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319178
Adatto a	Carne di vitello, Carne alla griglia, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Vinous 94/100 Wine Enthusiast 94/100 Wine Spectator 93/100 Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100 Vinous (Kopie) 94/100

Vinificazione

Dosaggio 9g/L.