



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013

Nel bicchiere, l'Amour brilla di un colore bianco-dorato. Al naso rivela complesse note fruttate profonde di albicocca, pesca, kumquat e prugna mirabelle, accompagnate da fini fiori di mandorlo. Al palato, gli aromi si confermano in una seducente ricchezza vellutata.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.3 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	505363
Adatto a	Carne di maiale, Manzo, Frutti di mare, Pollame, Pesce, Dessert, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 95/100



Vinificazione

Assemblaggio di diversi siti di Chardonnay. La maturazione avviene nella galleria di roccia calcarea di Aÿ, lunga tre chilometri. Dosaggio 8.5 g/l.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.





Storia

Champagne Deutz produce cuvée eccellenti e complesse dal 1938 ed è uno dei più antichi membri dell' "Association des Grandes Marques".

