



## Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018

Seduce l'occhio con il suo scintillante colore dorato. Al naso si esprime con eleganza e discrezione, rivelando quasi timidi aromi floreali con piacevoli note agrumate. Al palato, questo Chardonnay non nasconde le sue nobili origini: preciso, morbido, con una mineralità presente e una piacevole nota di pasticceria sul finale. Questo champagne promette di aumentare la sua complessità nel tempo.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	320257
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Robert Parker 90/100



### Vinificazione

Méthode Traditionnelle Champenoise. Fermentation en bouteille pendant au moins 36 mois. Dosage 7 g/l.

### Terroir

Questo Blanc de Blancs è un blend di Chardonnay provenienti da diversi vigneti: Mesnil, Oger, Chouilly e Villers-Marmery.





## Storia

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

