



Champagne Deutz Brut Classic SA

Il Deutz Brut Classic trae la sua perfetta armonia dai tre vitigni Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Colore dorato nel bicchiere con una spuma fine. Minerale, note di pompelmo; finezza e leggerezza sorprendenti, cristallino e delicato, fresco e cremoso. Finale straordinariamente lungo.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	1500 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	505160
Adatto a	Sushi, Frutti di mare, Carne di vitello, Piatti asiatici, Pesce, Crostacei, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100 Decanter 95/100



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.

