



Champagne Deutz Pinot Noir Glacière Brut 2018

Der Glanz der Sonne. Wunderschöne, warme goldene Farbe im Glas. Grosszügige aromatische Ausdruckskraft mit Noten von schwarzen Früchten, dunkler Schokolade und Gewürzen. Eine dichte und zugleich schwerelose Textur mit reichem Mundgefühl. Am Gaumen entfalten sich die Aromen von eingekochtem Obst. Dieser Champagner aus der Einzellage 'La Côte Glacière' entspricht in seiner Komplexität der Ausdrucksform grosser Pinot Noirs aus Aÿ und ist an Opulenz und Eleganz kaum zu übertreffen.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	11° - 13°
Lagerfähigkeit	bis 2033
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	322077
Passt zu	Fruchtdesserts, Krustentieren, Geflügel, Kalbfleisch, Apéro
Bewertungen	James Suckling 94/100 Falstaff 94/100



Vinifikation

Ausbau/Reifung nach 'Méthode traditionnelle' während 6 Jahren. Dosage 7 g/L.

Terroir

Kreidehaltiger Boden.

Geschichte





Aÿ, die Wiege des Pinot Noir - ein aussergewöhnliches Terroir, das William Deutz schon bei seiner Ankunft in der Champagne begeisterte. An diesem sonnenverwöhnten Hang bringt diese Parzelle einen Pinot Noir Grand Cru hervor, der seine Kraft aus kompakter, blockartiger Kreide schöpft. Die Parzelle La Côte Glacière gehört zu den 12 ha eigenen Reben. Es handelt sich hierbei also um einen limitierten Winzerchampagner. 100% Pinot Noir - 100% Grand Cru - 100% Deutz.

