



Champagne Deutz Pinot Noir Glacière Brut 2018

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

L'éclat du soleil. Dans le verre, une magnifique robe dorée aux reflets chaleureux. Une expression aromatique généreuse, portée par des notes de fruits noirs, de chocolat noir et d'épices. Une texture dense mais aérienne, accompagnée d'une bouche riche et enveloppante. Au palais, les arômes de fruits confits se déploient avec intensité. Ce champagne issu de la parcelle La Côte Glacière incarne toute la complexité des grands Pinot Noirs d'Aÿ - une cuvée d'une opulence et d'une élégance incomparables.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	11° - 13°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322077
Accord mets et vins	dessert a base di frutta, Crustacés, Volaille, Veau, Apéritif
Avis	James Suckling 94/100 Falstaff 94/100



Vinification

Élevage et maturation selon la 'Méthode traditionnelle' pendant 6 ans. Dosage 7 g/L.

Terroir

Sol crayeux.

Histoire





Aÿ, berceau du Pinot Noir - un terroir d'exception qui enthousiasma William Deutz dès son arrivée en Champagne. Sur ce coteau baigné de soleil, cette parcelle révèle un Pinot Noir Grand Cru qui puise sa force dans une craie compacte et en blocs. La parcelle La Côte Glacière fait partie des 12 hectares de vignes en propriété exclusive de la Maison. Il s'agit d'un champagne de vigneron en édition limitée. 100 % Pinot Noir - 100 % Grand Cru - 100 % Deutz.

