Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2018 (mit Etui)

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

L’incarnation même de l’élégance.Ce champagne de Pinot Noir pur se présente dans le verre avec une robe or pâle – une première impression lumineuse.De subtils arômes de groseille et de fraise des bois s’expriment au nez.La texture est veloutée, marquée par une touche minérale, une belle puissance, de l’élégance et une fraîcheur éclatante.Des nuances de silex complètent son profil raffiné.La finale est longue et persistante.Un caractère unique au pouvoir vivifiant.

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	322079
Accord mets et vins	Apéritif, Gibier, Bœuf, Crustacés, Poisson, Vol-au-Vent
Avis	James Suckling 95/100 Falstaff 93/100

Vinification

Élevage et maturation selon la 'Méthode traditionnelle' pendant 6 ans. Dosage 5.6 g/L.

Terroir

Profondément enracinée dans des sols crayeux riches et nourriciers, cette parcelle de la Maison donne naissance à un Pinot Noir Grand Cru d’une fraîcheur aérienne et d’une texture soyeuse. Un vin à la fois subtil et empreint de caractère, où l’élégance du fruit juteux se marie harmonieusement à la minéralité des sols d’Aÿ.

Histoire

Aÿ, berceau du Pinot Noir – un terroir d'exception qui a immédiatement séduit William Deutz à son arrivée en Champagne. La parcelle Meurtet, située à flanc de coteau juste derrière les caves Deutz, fait partie des 12 hectares de vignes en propriété exclusive de la Maison. Il s'agit ici d'un champagne de vigneron.100 % Pinot Noir – 100 % Grand Cru – 100 % Deutz.