



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2019

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 11.33

Dans le verre, il séduit par sa couleur or pâle scintillante aux reflets argentés. La mousse est fine et régulière. Le nez se montre élégant, révélant de subtiles notes de fleurs blanches comme le jasmin et la fleur de mandarinier - relevées par des zestes de kumquat et de citron, accompagnées de fruits blancs et de pêche de vigne, ainsi que de délicates notes pâtisseries. Cette richesse aromatique traduit une maturité parfaite. En bouche, l'attaque est nette et vive, avec une persistance remarquable. Bel équilibre, avec une longueur saline et minérale qui donne de la profondeur au champagne et exprime pleinement le sous-sol crayeux du terroir.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Champagne Deutz |
| Type d'article | Champagne |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 322591 |
| Accord mets et vins | Crustacés, Fruits de mer, Poisson de mer, Poisson, Apéritif |
| Avis | James Suckling 97/100 |



Vinification

Méthode Traditionnelle Champenoise. 8 mois sur lies fines. Fermentation en bouteille pendant au moins 5 ans. Dosage 6.5 g/l.

Terroir

Ce Blanc de Blancs est un assemblage de chardonnays issus de différents vignobles : Mesnil, Oger, Chouilly et Villers-Marmery.





Histoire

Champagne Deutz produit des cuvées excellentes et complexes depuis 1938 et est l'un des plus anciens membres de l'Association des Grandes Marques.

