



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2011 (mit Etui)

Au nez, on découvre des notes fruitées complexes et profondes d'abricot, de pêche, de kumquat et de mirabelle, accompagnées d'une fine fleur d'amande. En bouche, les arômes se confirment dans une plénitude soyeuse et veloutée.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2011
Format	150 cl
Alcool	12.0000 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	319179
Accord mets et vins	Plats à base de porc, Bœuf, Fruits de mer, Volaille, Poisson, Desserts, Apéritif
Avis	Falstaff 96/100



Vinification

Assemblage de différents terroirs de chardonnay. L'élevage a lieu dans les trois kilomètres de tunnels de roche calcaire d'Aÿ. Dosage 8.5 g/l.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

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'.

