



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2014 (mit Etui)

Une robe bronze aux nuances dorées. Fines bulles exceptionnelles. Le nez est franc, tendre et développe des arômes de pêche de vigne, de cerise blanche et de prune, accompagnés de notes délicates de biscuits frais. En bouche, le William Deutz prodigue une sensation raffinée et harmonieuse. Ce vin précis et pourtant très envoûtant diffuse des notes séduisantes de fruits jaunes et blancs mûrs, soutenues par de la salinité et des épices. Relevé en bouche avec des notes de salinité. Après dix ans de vieillissement, ce vin incomparable et remarquablement élégant continue de prouver son potentiel de garde incroyable.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Champagne Deutz |
| Type d'article | Champagne |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2014 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2034 |
| Cépages | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 321226 |
| Accord mets et vins | Veau, Grillades, Poisson de mer, Poisson, Apéritif |
| Avis | Decanter 94/100 Jancis Robinson 16/20 James Suckling 96/100 Robert Parker 93/100 Vinous 94/100 Falstaff 95/100 |
| Vinification | |
| Dosage | 7.5g/L. |

