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	Apéritif, Poisson, Poisson de mer, Grillades, Veau
Avis	Decanter 94/100 Jancis Robinson 16/20 James Suckling 96/100 Robert Parker 93/100 Vinous 94/100 Falstaff 95/100

Vinification

La Cuvée William mûrit pendant 10 ans sur lies. Dosage 7.5g/L.