Champagne Deutz Brut Millésimé 2019 (mit Etui)

Robe or clair aux bulles incroyablement élégantes. Le nez pur et frais est remarquablement doux et délicat. Il s'ouvre sur des notes de baies rouges. Les arômes fruités laissent bientôt la place aux accents floraux plus prononcés, qui renforcent la forte personnalité de ce vin. En bouche, le vin présente une belle texture et une bonne intensité aromatique. Il offre des arômes tendres de kumquat, de pomme, de poire et de biscuits frais. Une finale longue et riche. La personnalité exceptionnelle de ce millésime brut ne laisse aucun doute quant à son potentiel de garde remarquable. Il s'impose au sein de la famille Deutz grâce à son caractère franc et à son élégance extraordinaire, typique de tous les vins Deutz.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	12.3 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323971
Accord mets et vins	Apéritif, Sushis, Truffes, Risotto, Volaille, Veau, Crustacés, Fruits de mer

Vinification

8 mois sur lies fines. 5 ans de vieillissement en bouteille en cave. Dosage 6.5 g/l.

Histoire

En 1830, le propriétaire du domaine Alwin Freiherr von Amelunxen envoya deux jeunes bourgeois d'Aix-la-Chapelle, un certain William Deutz (1809-1884) et son associé Peter Geldermann (1811-1869), en France pour y acheter du vin. Deutz et Geldermann avaient appris leur métier dans la maison de champagne Bollinger à Ay, où ils étaient employés comme vendeurs. Fascinés par le paysage et le mode de vie des Français, les deux jeunes entrepreneurs s'installent rapidement dans la petite ville d'Aÿ et fondent en 1838 l'entreprise "Deutz und Geldermann".