Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2019 (mit Etui)

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 pâtissières. 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	150 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	324186
Accord mets et vins	Apéritif, Poisson, Poisson de mer, Fruits de mer, Crustacés
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.