



Champagne Deutz Brut Classic

Minéral, notes de pamplemousse; remarquable de finesse et de légèreté, cristallin et délicat, frais et crémeux; sa finale est incroyablement persistante.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	75 cl
Alcool	12.0000 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	500260
Accord mets et vins	Sushis, Fruits de mer, Veau, Plats asiatiques, Poisson, Crustacés, Apéritif
Avis	James Suckling 93/100 Falstaff 93/100



Vinification

Viellissement sur lies (sur latte) d'au moins trois ans. Dosage 8g/l.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

Histoire

Année après année, le petit domaine Deutz parvient à produire un Brut Classic d'une qualité constante, ce qui, outre son prix des plus honnêtes, explique son succès continu.

