Champagne Deutz Brut Classic (Caisse en bois pour 1 bouteille)

Dans le verre, une robe d'or soutenu accompagnée d'une fine effervescence – une signature de Deutz, typique des vins ayant connu un long vieillissement sur lies. Le nez est expressif et s'ouvre sur un bouquet floral évoquant l'aubépine. Il évolue ensuite vers des notes de pain grillé, de massepain et de fruits mûrs comme la pomme et la poire. En bouche, ce champagne allie la fraîcheur du Chardonnay à la richesse du Pinot. Les arômes sont harmonieusement intégrés et portés par une texture soyeuse. La finale est ronde, avec une persistance fruitée.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	300 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	5 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	500291
Accord mets et vins	Poisson grillé, Légumes, Risotto, Sushis, Fruits de mer, Veau, Plats asiatiques, Poisson, Crustacés, Apéritif
Avis	Falstaff 93/100 Decanter 95/100 James Suckling 90/100

Vinification

Au moins trois ans de vieillissement en cave. Dosage 6.5g/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.