Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2011 (mit Etui)

CHF 355.00 | 10 cl = CHF 23.67

Nel bicchiere, l'Amour brilla di un colore bianco-dorato. Al naso rivela complesse note fruttate profonde di albicocca, pesca, kumquat e prugna mirabelle, accompagnate da fini fiori di mandorlo. Al palato, gli aromi si confermano in una seducente ricchezza vellutata.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2011
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	319179
Adatto a	Aperitivi, Dessert, Pesce, Pollame, Frutti di mare, Manzo, Carne di maiale
Valutazioni	Falstaff 96/100

Vinificazione

Assemblaggio di diversi siti di Chardonnay. La maturazione avviene nella galleria di roccia calcarea di Aÿ, lunga tre chilometri. Dosaggio 8.5 g/l.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.

Storia

Champagne Deutz produce cuvée eccellenti e complesse dal 1938 ed è uno dei più antichi membri dell' "Association des Grandes Marques".