# Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2018 (mit Etui)

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 16.00

Nel calice, questo Champagne da Pinot Nero in purezza si presenta con un colore oro pallido – un'impressione iniziale radiosa.Delicati sentori di ribes e fragolina di bosco emergono al naso.La texture è vellutata, con un tocco minerale, intensa ma al contempo elegante e fresca.Note di pietra focaia completano il suo profilo distintivo.Il finale è lungo e persistente.Un carattere inconfondibile dall'effetto rinvigorente.

| | |
|---|---|
| Produttore | Champagne Deutz |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 11° - 13° |
| Invecchiamento | fino a 2033 |
| Vitigni | Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 322079 |
| Adatto a | Aperitivi, Selvaggina, Manzo, Crostacei, Pesce, Pasticcio in pasta sfoglia |
| Valutazioni | James Suckling 95/100<br>Falstaff 93/100 |

Vinificazione

Maturazione e maturazione secondo la "Méthode traditionnelle" per 6 anni. Dosaggio 5.6 g/L.

Terroir

Radicata in profondi suoli gessosi e ricchi di nutrienti, questa parcella della Maison dà vita a un Pinot Nero Grand Cru che si distingue per la sua freschezza ariosa e la sua texture setosa.Un vino allo stesso tempo sottile e di carattere, in cui l'eleganza della frutta succosa si fonde armoniosamente con la mineralità dei suoli di Aÿ.

Storia

Aÿ, la culla del Pinot Nero – un terroir straordinario che ha affascinato William Deutz fin dal suo arrivo in Champagne. La parcella Meurtet, situata sul pendio proprio dietro le cantine Deutz, fa parte dei 12 ettari di vigneti di proprietà esclusiva della Maison. Si tratta di uno champagne di vigneron.100% Pinot Nero – 100% Grand Cru – 100% Deutz.