



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2014

CHF 338.00 | 10 cl = CHF 22.53

Color bronzo con sfumature dorate. Con perlage di eccezionale finezza. Al naso è puro e delicato, sprigiona aromi di pesca piatta, ciliegia bianca e prugna, uniti a raffinate note di pasticceria fresca. William Deutz offre una beva raffinata e armoniosa. Questo vino preciso ma molto seducente emana accattivanti note di frutti gialli e bianchi maturi, sostenute da una struttura speziata e sapida. Perfettamente equilibrato. Dopo 10 anni di invecchiamento, questo inconfondibile vino di notevole eleganza continua a dimostrare il suo eccezionale potenziale di invecchiamento in bottiglia.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Champagne Deutz |
| Categoria | Champagne |
| Paese | Francia |
| Regione | Champagne |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2014 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2034 |
| Vitigni | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Ulteriori informazioni | Vegan |
| Numero articolo | 322607 |
| Adatto a | Carne di vitello, Carne alla griglia, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi |
| Valutazioni | Decanter 94/100 Jancis Robinson 16/20 James Suckling 96/100 Robert Parker 93/100 Vinous 94/100 Falstaff 95/100 |
| Vinificazione | |
| Dosaggio | 7.5g/L. |

