



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2018 (mit Etui)

Nel calice seduce con il suo colore dorato chiaro scintillante dai riflessi argentati. Il perlage è fine e regolare. Al naso si presenta elegante, con delicate note floreali di gelsomino e fiori di mandarino - arricchite da scorze di kumquat e limone, accompagnate da frutta bianca e pesca della vigna, oltre a leggere sfumature di pasticceria. Questa ricchezza aromatica è espressione di una maturità perfetta. Al palato, l'attacco è chiaro e vivace, con una persistenza notevole. Bellissimo equilibrio, con una lunghezza salina e minerale che dona profondità allo Champagne e valorizza l'espressività del suolo calcareo del terroir.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	501068
Adatto a	Crostacei, Frutti di mare, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Robert Parker 90/100 Decanter 92/100 Jancis Robinson 17/20 James Suckling 93/100 Falstaff 94/100 Wine Enthusiast 95/100



Vinificazione

Methode Traditionelle Champenoise. 8 mesi sui lieviti fini. Fermentazione in bottiglia per almeno 5 anni. Dosaggio 6.5 g/L.





Terroir

Questo Blanc de Blancs è un blend di Chardonnay provenienti da diversi vigneti: Mesnil, Oger, Chouilly e Villers-Marmery.

Storia

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

