



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

Lo splendore del sole. Nel calice, uno splendido colore dorato dai riflessi caldi. Grande espressività aromatica con note di frutti neri, cioccolato fondente e spezie. Texture densa e al contempo leggera, con una ricchezza gustativa avvolgente. Al palato si rivelano aromi di frutta cotta e confettura. Questo champagne proveniente dalla parcella La Côte Glacière esprime tutta la complessità dei grandi Pinot Nero di Aÿ - difficile da eguagliare in termini di opulenza ed eleganza.

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
Numero articolo	322076
Adatto a	desserts aux fruits, Crostacei, Pollame, Carne di vitello, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 94/100

### Vinificazione

Maturazione e maturazione secondo la "Méthode traditionnelle" per 6 anni. Dosaggio 7 g/L.

### Terroir

Terreno calcareo.

### Storia





Aÿ, la culla del Pinot Nero - un terroir straordinario che conquistò William Deutz fin dal suo arrivo in Champagne. Su questo pendio soleggiato, la parcella dà vita a un Pinot Nero Grand Cru che trae la sua forza da una craie compatta e a blocchi. La parcella La Côte Glacière fa parte dei 12 ettari di vigneti di proprietà esclusiva della Maison. Si tratta di uno champagne di vigneron in edizione limitata. 100% Pinot Nero - 100% Grand Cru - 100% Deutz.

