



Champagne Deutz Pinot Noir Glacière Brut 2018

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
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	322077
Adatto a	desserts aux fruits, Crostacei, Pollame, Carne di vitello, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 94/100 Falstaff 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.

