Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2018 (mit Etui)

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 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.