



## Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2019

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                      | 2019   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl  |
| Gradazione alcolica         | 12.0 %   |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12°  |
| Invecchiamento              | fino a 2031  |
| Vitigni                     | Chardonnay   |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti   |
| Ulteriori informazioni      | Vegan  |
| Numero articolo             | 322591   |
| Adatto a                    | Crostacei, Frutti di mare, Pesce di mare, Pesce, Aperitivi |
| Valutazioni                 | James Suckling 97/100                                      |



### 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 eccellenti e complesse dal 1938 ed è uno dei più antichi membri dell 'Association des Grandes Marques'.

