Champagne Deutz Brut Classic

Nel calice si presenta con un oro intenso e un perlage fine – una firma distintiva di Deutz e tipica dei vini che hanno trascorso un lungo affinamento sui lieviti. Il naso è espressivo e si apre con un bouquet floreale che ricorda il biancospino. Seguono note di pane tostato, marzapane e frutta matura come mela e pera. Al palato, questo Champagne unisce la freschezza dello Chardonnay con la pienezza del Pinot. Gli aromi sono armoniosamente integrati e sostenuti da una texture setosa. Il finale è rotondo, con una persistente nota fruttata.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	500270
Adatto a	Pesce alla griglia, Verdure, Risotto, Sushi, Frutti di mare, Carne di vitello, Piatti asiatici, Pesce, Crostacei, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 93/100 Decanter 95/100 James Suckling 90/100

Vinificazione

Almeno tre anni di affinamento in cantina. Dosaggio 6.5g/l.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.

Storia

Anno dopo anno, la piccola Maison Deutz riesce a produrre il suo Brut Classic con una qualità elevata costante che, insieme al prezzo davvero equo, rappresenta forse una delle ragioni alla base del suo duraturo successo.