



## Champagne Deutz Brut Classic (Cassetta in legno da 1)

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<br>bottiglia  | 300 cl  |
| Gradazione alcolica            | 12.0 %  |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°  |
| Invecchiamento                 | 5 anni  |
| Vitigni                        | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier   |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti  |
| Ulteriori informazioni         | Vegan   |
| Numero articolo                | 500291  |
| Adatto a                       | Verdure, Risotto, Sushi, Frutti di<br>mare, Carne di vitello, Piatti asiatici,<br>Pesce, Crostacei, Aperitivi |
| Valutazioni                    | Falstaff 93/100<br>Decanter 95/100<br>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.

