



Accords mets et vins

Idéal en apéritif, peut escorter des poissons en sauce (saumon, turbot...), des volailles et des viandes blanches.

Détails

Effervescent : oui
Degrés : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Deutz
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir / Pinot meunier / Chardonnay
Bio : non
Viticulture : Conventiionnelle
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : A part égale, Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventiionnelle
Vinification : Fermentation malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Or soutenu, perlage fin
Nez : notes florales, puis arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs
Bouche : Fraîcheur du Chardonnay, onctuosité du Pinot Noir, élégante vinosité
Garde : 10 à 15 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Champagne Deutz est une maison de Champagne fondée en 1838 par William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, à Aÿ; avec un vignoble d'environ 200 hectares dont 42 en propriété.