

DEUTZ BRUT CLASSIC MAGNUM AVEC ÉTUI

DEUTZ



Champagnes Type Brut sans année

Le plus éclectique de la gamme, Deutz Brut Classic tire sa parfaite harmonie des trois cépages champenois : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, qui lui confère son juste équilibre. La robe d'or dévoile un gracieux...

Accords mets et vins

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

Détails

Effervescent : oui

Degrès : 12 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Maison Deutz

Région : Champagne

Appellation : AOP Champagne

Cépages : Pinot noir / Pinot meunier / Chardonnay

Bio : non

Viticulture : Conventionnelle

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : A part égale, Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay

Vendange : Manuelles

Viticulture : Conventionnelle

Vinification : Fermentation malolactique

Élevage : En cuve

Dégustation

Robe : Or soutenu, perlage fin

Nez : notes florales, puis arômes de pain grillé, de pâte d'amende 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 Aj; avec un vignoble d'environ 200 hectares dont 42 en propriété.

