

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
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.

