
DEUTZ



Accords mets et vins

Pour des moments d'exception.

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Maison Deutz
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir / Chardonnay
Bio : non
Viticulture : Conventiennelle
Millesime : 2009
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 64% pinot noir, 36% chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventiennelle
Vinification : Fermentation malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Or rose, effervescence vive et régulière
Nez : Expressif et séducteur, fruits rouges et noirs, note de vanille
Bouche : Notes de fraise, framboises et groseille, belle tension, millésime d'une grande noblesse
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.

