



Champagne Brut Millésimé

Deutz

Un modèle de style et d'élégance

Description:

Le Millésime est l'entrée parfaite dans le monde fascinant des champagnes millésimés de Deutz. Nez très floral, noisette et pain grillé, bouche délicate et fine, d'abord un peu citrique, puis abricot mûr très présent. Un apéritif idéal ou un accompagnement de sushis et de sashimis.

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
N° article:	1041818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Deutz

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.