



Champagne Brut Classic

Deutz

La carte de visite d'un établissement d'excellence

Description:

Superbe entrée en matière dans la gamme de champagnes de la maison de tradition Deutz. Jaune tendre, nez de citron vert frais, groseille et amande au palais, texture élégante, très frais, finale vive.

Profil aromatique:

Jaune moyen avec des reflets tirant sur le vert. Arôme minéral et précis avec des notes de brioche, d'abricot, de zeste de citron, d'herbes et une délicate note fumée. Montre au palais un équilibre parfait, beaucoup de vivacité et de fraîcheur. Jolie finale avec des notes de nougat et de roche liquide.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

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

Élevage: 36 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier

N° article: 18180--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Classic

Deutz

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
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.