



2014 Champagne Brut Millésimé

Deutz

Un modèle de style et d'élégance

Description:

Le 'Millesime' 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.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Deutz

Notation(s):

Parker 92/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Référence:

1041814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Deutz

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés