



2008 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Note de dégustation:

Jaune doré brillant, bulles très fines. Un champagne haut de gamme extrêmement riche et complexe, aux arômes concentrés, marqués par le calcaire, nerveux, d'une complexité et d'une finesse incroyables. Epuré mais d'une grande persistance, avec une très longue finale, stimulante et très précise.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Champagne
Producteur:	Deutz
Notation(s):	James Suckling 97/100
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Référence:	1818108

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés