



## 2015 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:**

Champagne Deutz

**Notation(s):**

Parker 94/100, Score 18.5/20

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Cépage(s):**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

**Référence:**

1041815

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Deutz

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés