



Champagne Brut Millésimé

Deutz

Un modello di stile ed eleganza

Descrizione:

Millesime è l'ingresso perfetto nell'affascinante mondo degli champagne d'annata Deutz. Molto floreale, nocciolato e tostato al naso, delicato e fine al palato, prima leggermente citrico, poi molto presente di albicocca matura. Un aperitivo ideale o un accompagnamento a sushi e sashimi.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 36 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

Numero articolo: 1041818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Deutz

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	67% Pinot Noir, 33% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	36 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.