



Champagne Brut Classic

Deutz

Il biglietto da visita di una struttura di eccellenza

Descrizione:

Una superba introduzione alla gamma di champagne della tradizionale casa Deutz. Giallo tenue, naso di lime fresco, ribes rosso e mandorla al palato, struttura elegante, finale molto fresco e vivace.

Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Aroma preciso e minerale con note di brioche, albicocca, scorza di limone, erbe aromatiche e una delicata nota affumicata. Al palato è perfettamente equilibrato, con molta vivacità e freschezza. Bel finale con note di torrone e roccia liquida.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

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%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier

Numero articolo: 18180--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Classic

Deutz

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	46% Chardonnay, 31% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
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.