



## Champagne Brut Classic

Deutz

Il biglietto da visita di una struttura di eccellenza

**Descrizione del vino:**

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.

**Nota di degustazione:**

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.

**Abbinamenti:**

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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Deutz
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Numero di articolo:</b>	18180--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Classic

Deutz

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi