



2008 Champagne Brut

Cuvée William Deutz, Deutz

Nota di degustazione:

Giallo dorato brillante, bollicine finissime. Uno champagne di alta gamma estremamente ricco e complesso, con aromi concentrati, marcati dal calcare, nervosi, di incredibile complessità e finezza. Pastoso ma di grande persistenza, con un finale lunghissimo, stimolante e molto preciso.

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Deutz
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2030
Numero di articolo:	1818108

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée William Deutz
Deutz

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi