

# Hommage à William DEUTZ

## Côte Glacière

**Millésime :** 2012

**Région et Appellation :** Champagne -  
France

**Cépages :** 100% Pinot Noir d'Aÿ, issu  
exclusivement de la parcelle dite « Côte  
Glacière », propriété de DEUTZ.

**Vinification :** Fermentations complètes,  
prise de mousse en bouteille selon la  
méthode traditionnelle champenoise.

**Elevage :** En cuve inox, puis minimum  
7 ans sur lattes avant la mise en mar-  
ché.

**Accords mets et vins :** Apéritif de  
choix, il se mariera à merveille avec des  
plats épicés, un poulet tandoori par  
exemple. Mais aussi sur des poissons  
nobles, filet de Saint Pierre rôti, beurre  
blanc et légumes de saison.

