



Champagne Deutz Blanc de Blancs Brut 2017 (mit Etui)

Im Auge verführt er mit seiner funkelnden goldenen Farbe. Sein Ausdruck in der Nase ist elegant und diskret, enthüllt beinahe schüchtern florale Aromen mit angenehmer Zitrusnote. Am Gaumen versteckt dieser Chardonnay seine noble Herkunft nicht: Präzise, glatt, mit präsender Mineralität und im Abgang eine angenehme Gebäcknote. Dieser Champagner verspricht, im Laufe der Zeit an Komplexität zu gewinnen.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.3000 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	501067
Passt zu	Krustentieren, Meeresfrüchten, Meeresfisch, Fisch, Apéro



Vinifikation

Méthode Traditionelle Champenoise. Dosage 7 g/L.

Terroir

Dieser Blanc de Blancs ist eine Chardonnay-Assemblage aus verschiedenen Reblagen: Mesnil, Oger, Chouilly und Villers-Marmery.

Geschichte

Champagne Deutz produziert seit 1938 hervorragende und komplexe Cuvées und ist eines der ältesten Mitglieder der 'Association des Grandes Marques'.

