Champagne Deutz Pinot Noir Meurtet Brut 2015 (mit Etui)

Im Glas präsentiert sich diese Champagner in einer intensiven, leuchtenden Farbe. In der Nase riecht man florale Aromen und reife Früchte. Er brilliert mit seiner lagenbedingten Mineralität. Diese Frische ist einzigartig und zeigt sich mit einem langanhaltenden Nachhall und einem Hauch Salz auf der Zunge. Es ist ein reiner Pinot Noir aus einer besonderen Lage mit unverwechselbarer Charakteristik und vitalisierendem Effekt.

Produzent	Champagne Deutz
Kategorie	Champagner
Land	Frankreich
Region	Champagne
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0000 %
Trinktemperatur	11° - 13°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Pinot Noir
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	503662
Passt zu	Krustentieren, Rind, Wild, Apéro
Bewertungen	Robert Parker 94/100

Vinifikation

Die Ernte erfolgt, sobald die Trauben perfekt gereift sind. Dies gibt dem Wein die gewünschte Opulenz. Ausbau Reifung nach 'Méthode traditionnelle'. Dosage 7 g/L.

Terroir

Kreidehaltiger Boden.

Geschichte

Der William Deutz Pinot Meurtet stammt aus einer Einzellage in Aÿ, hinter der Kellerei von Deutz. Deutz ist das einzige Champagnerhaus, das zwei Top-Cuvées herstellt. Einerseits Amour de Deutz und andererseits William Deutz. Beim William Deutz Côte Glacière handelt es sich um einen reinen Pinot Noir aus Einzellage.