



Champagne Deutz Cuvée William Brut 2013

Une robe bronze aux nuances dorées. Fines bulles exceptionnelles. Le nez est franc, tendre et développe des arômes de pêche de vigne, de cerise blanche et de prune, accompagnés de notes délicates de biscuits frais. En bouche, le William Deutz prodigue une sensation raffinée et harmonieuse. Ce vin précis et pourtant très envoûtant diffuse des notes séduisantes de fruits jaunes et blancs mûrs, soutenues par de la salinité et des épices. Relevé en bouche avec des notes de salinité. Après dix ans de vieillissement, ce vin incomparable et remarquablement élégant continue de prouver son potentiel de garde incroyable.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2013
Format	75 cl
Alcool	12.0000 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	317623
Accord mets et vins	Veau, Grillades, Poisson de mer, Poisson, Apéritif
Avis	James Suckling 94/100 Falstaff 95/100
Vinification	
Dosage	7.5g/L.

