



Champagne Deutz, Brut Blanc de Blancs 2012



Région viticole

France, Champagne

Cépage(s)

Chardonnay

Notes de dégustation

Apparence

La robe or pâle présente de légers reflets verts caractéristiques du cépage Chardonnay. Elle s'orne de bulles fines et régulières qui forment un cordon d'une grande persistance.

Nez

Le nez révèle une élégante fraîcheur teintée de senteurs d'agrumes, d'amandes fraîches, de pain d'épices et de chocolat blanc.

Palais

L'attaque est franche et le vin offre en milieu de bouche un bon développement sur des notes de fruits mûrs (pomme et litchi).

Finale

Les saveurs finales s'expriment dans un registre d'une grande finesse aromatique.

Vin et mets

Apéritif de choix, il peut escorter les huîtres, les crustacés, les shushis, le homard, les poissons à chair blanche, et se mariera à merveille avec une salade de langoustines grillées aux pois gourmands ou des ravioles aux fruits de mer.

Terroir

Fondée en 1838, la maison Deutz s'est développée au fil de cinq générations de la même famille et a acquis dès la fin du XIXème siècle une réputation de premier ordre en France et sur les lointains marchés d'exportation.