

Champagne Deutz, Brut Cuvée Classic



Région viticole

France, Champagne

Cépage(s)

1/3 Pinot noir, 1/3 Pinot meunier, 1/3 Chardonnay

Notes de dégustation

Apparence

La robe, d'un or assez soutenu, présente un perlage d'une grande finesse, caractéristique des vins ayant bénéficié d'un long mûrissement sur lies.

Nez

Le bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche), puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires).

Palais

La bouche associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité.

Finale

Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.

Vin et mets

Idéal en apéritif, il peut également escorter des poissons en sauce (saumon, turbot, Saint-Pierre), des volailles et des viandes blanches.

Emballage

Disponible en 37,5cl, 75cl, 150cl et 300cl

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.