

## 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.