

DEUTZ BRUT CLASSIC

Terroir

La maison de champagne Deutz s'approvisionne sur plus de 110 hectares de vignobles, situés dans les meilleurs crus de la Champagne historique. Un vieillissement prolongé dans les caves creusées au cœur des craies de la commune d'Ay assure au champagne l'épanouissement et la complexité de ses arômes. La Cuvée Deutz Classic est l'illustration parfaite de la qualité de cette maison.

Vinification et vieillissement

Pour élaborer son Brut Classic, la maison Deutz convoque des raisins en provenance de toute la Champagne avec 80 % de premiers et grands crus. L'assemblage rend le même hommage aux trois cépages de l'appellation – le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier – qui compte chacun pour un tiers. Lors du pressurage, seuls les meilleurs jus de presse sont retenus pour une vinification traditionnelle, qui se termine par un séjour en cave de plusieurs années et un dosage entre 8 et 10 grammes de sucre par litre.

Caractéristiques

La robe, d'un or assez soutenu, présente un perlage d'une grande finesse - signature Deutz - caractéristique des vins ayant bénéficié d'un long mûrissement sur lies. 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). La bouche associe la fraîcheur du chardonnay, l'onctuosité du pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture, soyeuse. Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, ou avec du foie gras, des huîtres, du saumon fumé, des cailles, des poissons fumés ou des desserts aux fruits rouges.



Producteur

Champagne Deutz

Catégorie

Effervescents

Cépages

34 % Pinot noir,
33 % Pinot meunier,
33 % Chardonnay

Pays / région

France, Champagne

Appellation

Champagne (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

12 %

Température de service

7 à 8°C

Disponible dans ces provinces

- Québec