Maison Deutz
Amour de Deutz



L'histoire d'une légende ! Fondée en 1838, la Maison de Champagne Deutz est basé à Ay. Elle est née de la rencontre entre William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann. L'histoire de la Maison Deutz est avant tout une histoire de passion et surtout de passionnés. Leur objectif est de sublimer le terroir de Champagne pour produire des cuvées exceptionnelles.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Chardonnay, pinot noir.

VINIFICATION : Processus minutieux, alliant tradition et innovation. La fermentation se fait en cuve inox pour la majorité.
Elevage sur lies plusieurs années. Le dosage est effectué avec soin, offrant un équilibre parfait entre l'acidité et la douceur, avec le dégorgement qui révèle la quintessence de chaque cuvée. Ce savoir-faire fait de chaque bouteille une véritable œuvre d'art.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Se marie parfaitement avec des fruits de mer, des sushis ou un fromage de chèvre affiné.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe or, scintillante, annonciatrice d'une grande fraîcheur. Au nez, des notes florales délicates se mêlent à des arômes de fruits à chair blanche. En bouche, il révèle une effervescence fine et crémeuse, accompagnée de touches minérales et de nuances de brioche. La finale est longue et élégante.