

Amour de DEUTZ Blanc de Blancs

Millésime : 2009

Région et Appellation : Champagne - France

Cépages : Syntonie de l'Amour, cette cuvée iconique de la Maison DEUTZ se compose de Chardonnay exclusivement, sur les plus beaux terroirs tels Avize, Mesnil-sur-Oger et une touche de Villers Marmery.

Vinification : Fermentations complètes, prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise.

Elevage : En cuve inox, puis minimum 10 ans sur lattes avant la mise en marché.

Accords mets et vins : Apéritif d'exception, il est le partenaire de moment de partage unique, escortant à merveille les fruits de mer et poissons (homard, flétan) mais aussi les volailles (poularde de Bresse). On peut aussi l'imaginer avec des mets plus asiatiques (sashimi, sushi) ou un carpaccio de thon.

Notation : 17.5/20 Bettane & Desseauve

