

## DEUTZ Blanc de Blancs

**Millésime** : 2013

**Région et Appellation** : Champagne - France

**Cépages** : 100% Chardonnay, on trouve dans cette cuvée les meilleurs crus de la Maison DEUTZ, 45% sur Avize pour le fruité, 35% sur le Mesnil-sur-Oger apportant structure et potentiel de garde et enfin 20% sur les terroirs de Villers Marmery, Cramant ou encore Oger.

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

**Elevage** : En cuve inox, puis minimum 6 ans sur lattes avant la mise en marché.

**Accords mets et vins** : Apéritif noble mais tout en fraîcheur, il accompagnera à merveille les poissons comme le saumon ou le bar. Un accord sur un carpaccio de Saint-Jacques ou un tartare de veau ne fera que révéler tout son potentiel.

**Notation** : 16/20 RVF

