

Cuvée William DEUTZ

Millésime : 2009

Région et Appellation : Champagne - France

Cépages : Uniquement produit les meilleures années, il se compose principalement de Pinot Noir (65%) sur les terroirs d'Aÿ, Bouzy ou Ambonnay. On trouve également 30% de Chardonnay (Avize, Cramant) et une pointe de Pinot Meunier de Pierry (5%).

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 : Champagne de repas par excellence, il laisse apparaître un côté vineux d'une rare élégance. Idéal sur mets raffinés comme le caviar ou le homard, il se mariera très bien sur des poissons grillés ou des viandes blanches aux saveurs exotiques.

Notation : 18.5/20 Bettane & Desserave

