

VINS & CHAMPAGNES
SCHERER S.A.
DISTRIBUTEUR SUISSE

17 RUE LE ROYER, ACACIAS / GENEVE
INFO@SCHERER.CH
TEL: +41 22 308 10 65

WWW.SCHERER.CH

DEUTZ Brut Millésimé

Millésime : 2014

Région et Appellation : Champagne - France

Cépages : Majoritairement composé de Pinot Noir (60-70% selon les années) sur les terroirs de Bouzy, Aÿ et Verzenay. On ne compte pas moins d'un tiers de Chardonnay des crus d'Ayze, Mesnil sur Oger, Vertus et Villers Marmery. On trouve enfin une pointe de Pinot Meunier entre 5 et 10% selon les millésimes.

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

Elevage : En cuve inox, puis minimum 5 ans sur lattes avant la mise en marché.

Accords mets et vins : Sa fraîcheur et son élégance permettent de l'apprécier en apéritif, mais cette cuvée exprimera tout son potentiel au cours du repas. Idéal sur des poissons et crustacés comme le crabe ou le homard, il se mariera parfaitement avec un risotto à la truffe ou encore une côte de veau à la citronnelle.

Notation : 16/20 RVF

