

# DEUTZ BRUT CLASSIC



## Notes de dégustation

- La robe, d'un or assez soutenu, présente un perlage d'une grande finesse - signature DEUTZ - caractéristique des vins ayant bénéficié d'un long mûrissement sur lies.
- Le bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche,...) puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires,...).
- La bouche associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité.
- Les arômes sont bien fondus et la texture, soyeuse.
- Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.

## Composition de la cuvée

Le Brut Classic est le fruit de l'assemblage de plusieurs années de vendange.

Chaque année, une certaine proportion de vins de réserve (20 à 40 %) est incorporée à la cuvée afin d'assurer la constance, la complexité et la typicité du style " Maison ".

L'harmonie du Brut Classic tient à la qualité des raisins, la sélection des crus (20 à 30), tous issus de la Marne et au juste équilibre entre les trois grands cépages de la Champagne : Pinot Noir (1/3), Pinot Meunier (1/3) et Chardonnay(1/3).

## Harmonie des vins et des mets

Ce champagne très " classique " est le plus éclectique de la gamme DEUTZ : apéritif idéal, il peut escorter des poissons en sauce (saumon, turbot, Saint-Pierre), des volailles et des viandes blanches notamment.

