AG.vins

contactpro@agvins.fr
05 56 500 800
agvins.fr

4 rue roger Touton
33300 Bordeaux
9h - 12h30
14h - 18h



Deutz Brut Classic

Type de vin
Effervescent

Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne

Cépages
Chardonnay (33%), Pinot Noir (33%), Pinot Meunier (33%)

Producteur
Deutz à Aÿ-Champagne (51150)

Commentaire
Fondée en 1838 à Aÿ par William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, deux négociants d'origine prussienne, la maison Deutz se distingue par l'alliance de ses racines germaniques et de son ancrage historique en Champagne. Restée indépendante, elle cultive une vision exigeante de son métier, fondée sur la précision des assemblages, la sélection rigoureuse des crus et le respect de l'identité de chaque terroir. Implantée au cœur d'Aÿ, village classé Grand Cru, elle bénéficie d'un patrimoine viticole remarquable et de caves historiques creusées dans la craie, où les vins vieillissent lentement. Cette patience et cette rigueur se retrouvent dans son style, qui privilégie la fraîcheur du fruit, la finesse des textures et l'harmonie des arômes. Une forme de précision germanique au service de l'élégance champenoise, où la maîtrise technique laisse toute sa place à l'expression du terroir et à la liberté de création.

Dégustation
Robe or soutenu, lumineuse, animée par un perlage fin et persistant. Le nez dévoile des notes de fleurs blanches et d'aubépine, accompagnées d'arômes de pain grillé, de pâte d'amande, de pomme et de poire, avec une touche de noisette fraîche. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante, portée par une texture soyeuse. Le Chardonnay apporte vivacité, le Pinot Noir structure et le Pinot Meunier rondeur, pour un ensemble harmonieux et équilibré. La finale, persistante et fruitée, s'achève sur une belle impression de finesse et de fraîcheur.

Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6 (Étui unitaire)