

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS BRUT LA CÔTE GLACIÈRE 2015



Champagne Deutz

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 94,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
HIMBEERE ◀
ERDBEERE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
GRUENE BIRNE ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage La Côte Glacière in Ay
Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
2015
kein Reservewein durchgeführt
6 Gramm / Liter
Juni 2020
Jahgangschampagner, Blanc de Noirs, Einzellage, zum Aperitif, Essensbegleiter
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1838 haben die aus Aachen stammenden William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann das Champagner-Haus Deutz-Geldermann in Ay gegründet. Bis in die neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts verblieb Deutz in Familienbesitz. Dann wurde das Haus an die Familie Rouzaud, die u. a. Champagne Roederer, Château Pichon Comtesse de Lalande, Doamies Ott und Delas besitzt, verkauft.

Der überwiegende Teil der Trauben stammt aus Grand-Cru Lagen. Ausschließlich die Cuvée (Saft der ersten, sanften Pressung) wird für die eigenen Champagner verwendet. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen alle die malolaktische Gärung.

Unter dem neuen Besitzer haben sich die Champagner von Deutz im letzten Jahrzehnt beachtlich, fast spektakuläre entwickelt. Heute zählt Deutz zu den Topproduzenten der Champagne. Alle Champagner von Deutz eignen sich als Aperitif-Champagner. Eleganz, Frische und Reintönigkeit werden groß geschrieben. Die Jahrgangschampagner sind kräftiger und zupackender. Auch die unterschiedlichen Rosé-Champagner sind von außergewöhnlich hoher Qualität.

Champagne Blanc de Noirs Brut - La Côte Glacière von Champagne William Deutz ist ein weiterer Jahrgangschampagner, der aus den Trauben einer Einzellage stammt. La Côte Glacière liegt in Ay auf dem markanten Kreidehügel direkt oberhalb des Hauses Deutz und ist komplett südlich ausgerichtet. Nach einer dünnen Humusschicht dringen die Wurzeln der alten Reben in die dünnen Risse des Kreidefelsens vor und erreichen eine äußerst beachtliche Tiefe von vielen Metern. So können sehr reife und ausdrucksstarke Trauben entstehen, die einen Champagner von bemerkenswerter Kraft, Frische und Charakter hervorbringen.