

# A.O.P Champagne Brut Millésimé Amour de Deutz, 2011

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut Millésimé**

Cépages : **Chardonnay**

Degré d'alcool : **12.5°**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



## La Dégustation

### Température de service

6°-8°

### Robe

Robe or pâle et aux reflets argentés. Ses bulles sont fines et onctueuses.

### Nez

Au nez, on découvre des notes complexes de fruits jaunes (abricot, pêche, kumquat, mirabelle...), puis dans un second temps, des arômes floraux et une touche d'amande fraîche.

### Bouche

La bouche est toute en rondeur, avec une belle vinosité. On retrouve également une présence minérale qui apporte une belle tension.

### Accords mets-vins



# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Champagne

Le Saviez-vous ? A l'origine du tennis de table, les premières balles étaient des bouchons de Champagne.