Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2015 (mit Etui)

CHF 179.00 | 10 cl = CHF 23.87

L'Amour de Deutz Rosé séduit par sa finesse et sa fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des notes gracieuses de fraise des bois, de groseille acidulée et de rose fraîchement coupée, soulignées par une nuance délicate d'orange sanguine.En bouche, l'attaque est vive et directe – une impulsion fraîche qui révèle toute l'énergie du millésime. La vitalité juvénile s'exprime à travers une texture précise, animée de baies rouges juteuses et croquantes, formant une structure vibrante.Le vin persiste avec retenue et conserve une tension maîtrisée jusqu'à une finale saline, iodée et d'une grande élégance. Une fraîcheur nette équilibre l'ensemble tout en laissant place à une harmonie subtile et parfaitement intégrée.



Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	324180
Accord mets et vins	Apéritif, Crustacés, Poisson de mer, Bœuf, Gibier
Avis	Falstaff 97/100 James Suckling 95/100

Vinification

Assemblage de différents crus de Chardonnay, exclusivement Premiers et Grands Crus. 8 mois sur lies fines. Le vieillissement s'effectue pendant 9 ans sur latte, dans les trois kilomètres de galeries creusées dans la roche calcaire à Aÿ. Dosage : 7 g/L.

Terroir

Sur les sols typiques de craie et de calcaire de la Champagne naissent des Champagnes d'une grande constance, d'une grande élégance et d'un rayonnement international – une réputation qui a fait de Deutz, dès le XIX? siècle, l'une des grandes Maisons classiques de Champagne.

Histoire

Champagne Deutz a été fondée en 1838 par William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, avec l'ambition claire d'élaborer des Champagnes issus des meilleurs et des plus divers terroirs de la région. Cette exigence en matière de cuvées de haute qualité, de sélection rigoureuse des raisins et de partenariats durables avec les meilleurs vignerons définit l'identité de la Maison. Environ 75 à 80 % des raisins proviennent de communes classées Grand Cru et Premier Cru, avec des vignobles en propriété à Aÿ, dans la Montagne de Reims et la Côte des Blancs.