Champagne Deutz Rosé Brut 2016 (mit Etui)

Dans le verre, or rose élégant avec des reflets cuivrés. La mousse est délicate et vive et confère au vin un caractère noble. Au nez, le Rosé Millésimé s'ouvre avec discrétion et charme. De subtiles notes de fruits rouges et de violette, typiques du cépage pinot noir, se dévoilent. La texture veloutée caresse le palais et est soulignée par des arômes remarquablement persistants. Ce champagne fait preuve d'une élégance et d'une pureté incomparables et fait plaisir à voir!

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	500686
Accord mets et vins	Apéritif, Poisson de mer, Fromage
Avis	Robert Parker 90/100 James Suckling 94/100

Vinification

Au moins trois ans sur lies (sur latte). Dosage 10 g/L.

Terroir

Les vignes poussent sur les coteaux près d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ.

Histoire

En 1830, le propriétaire du domaine Alwin Freiherr von Amelunxen envoya deux jeunes bourgeois d'Aix-la-Chapelle, un certain William Deutz (1809-1884) et son associé Peter Geldermann (1811-1869), en France pour y acheter du vin. Deutz et Geldermann avaient appris leur métier dans la maison de champagne Bollinger à Aÿ, où ils étaient employés comme vendeurs. Fascinés par le paysage et le mode de vie des Français, les deux jeunes entrepreneurs s'installèrent rapidement dans la petite ville d'Aÿ et fondèrent finalement l'entreprise "Deutz und Geldermann" en 1838.