Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013 (mit Etui)

Un bel doré clair et profond, illuminé par une effervescence fine et subtile.Au nez, le charme opère immédiatement : la fleur d'oranger et le frangipanier s'entrelacent avec l'ananas rôti, les agrumes gorgés de soleil et de délicates touches miellées. Une pointe de pâtisserie sucrée vient élégamment compléter le bouquet.Le vin exprime une personnalité nette – sans détour mais jamais austère – portée par une élégance naturelle.En bouche, il révèle une matière soyeuse, animée d'une fraîcheur délicate. L'attaque vive laisse rapidement place à une texture enveloppante et généreuse, aux arômes de fruits jaunes : mirabelle, pêche, kumquat et groseille à maquereau.Des notes de gingembre, de citron confit, de praliné et d'épices douces annoncent une belle évolution vers des arômes tertiaires.La finale, juteuse et saline, prolonge l'expérience gustative avec une grande finesse.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Millésime	2013
Format	150 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	322602
Accord mets et vins	Apéritif, Desserts, Poisson, Volaille, Fruits de mer, Bœuf, Plats à base de porc
Avis	Decanter 93/100 Jancis Robinson 17.5/20 Robert Parker 95/100 Vinous 95/100 James Suckling 94/100

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 : 8.5 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.