Champagne Deutz Rosé Brut

La robe brillante, d'un rose pâle, souligne immédiatement la finesse de cette cuvée. Le bouquet s'ouvre sur des notes de baies croquantes : fraises du jardin, gelée de groseille et myrtilles fraîches. On y sent également des nuances de pommes jaunes juteuses, de rhubarbe et une touche de violette. Quel parfum envoûtant ! En bouche, une structure acidulée et juteuse se déploie, dominée par la groseille rouge. Une pointe de poivre noir en finale, accompagnée d'une belle minéralité – inspirée des Pinots Noirs d'Aÿ.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	38 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	500170
Accord mets et vins	Apéritif, Poisson, Bœuf, Canard, Agneau, Cuisine française, Champignons, Fromage frais
Avis	Robert Parker 91/100 Falstaff 92/100 James Suckling 93/100 Decanter 92/100 Jancis Robinson 16/20 Wine Spectator 92/100 Vinous 91/100 Wine Enthusiast 90/100

Vinification

Au moins trois ans de vieillissement en cave. Dosage 6.5g/L.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

Histoire

Des raisins provenant de plus de 245 hectares de vignes situées dans les meilleurs endroits et une sélection rigoureuse des raisins permettent à Deutz d'élaborer une vendange de la plus haute qualité. Une période de maturation prolongée dans les caves de craie d'Aÿ, longues de trois kilomètres et situées à 30 mètres de profondeur, crée les meilleures conditions pour que les champagnes révèlent toute la complexité de leurs arômes.