



## Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2013 (mit Etui)

CHF 375.00 | 10 cl = CHF 25.00

L'Amour de Deutz Rosé affascina con la sua raffinatezza e freschezza. Al naso si aprono note aggraziate di fragolina di bosco, ribes rosso acidulo e rosa appena recisa, sottolineate da una sottile sfumatura di arancia rossa. Al palato, l'attacco è vivace e diretto - un impulso fresco che rivela tutta l'energia dell'annata. La vitalità giovanile si esprime in una texture precisa, animata da frutti rossi succosi e croccanti, che danno forma a una struttura vibrante. Il vino si prolunga con discrezione e mantiene una tensione controllata fino a un finale salino, iodato e di grande eleganza. Una freschezza netta equilibra la struttura e lascia spazio a un'armonia sottile e perfettamente integrata.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	319180
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Pesce di mare, Crostacei, Aperitivi
Valutazioni	Robert Parker 94/100 Jancis Robinson 17.5/20 Vinous 95/100 James Suckling 97/100



### Vinificazione

8 mesi sui lieviti fini. Successivamente, 9 anni di affinamento in cantina. Dosaggio: 7 g/L.





#### Terroir

Le uve provengono dai vigneti intorno ad Aÿ.

#### Storia

Champagne Deutz produce cuvée eccellenti e complesse dal 1938 ed è uno dei più antichi membri dell' 'Association des Grandes Marques'.

