Champagne Deutz Rosé 2018

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Nel bicchiere, elegante rosato dorato con riflessi ramati. La spuma è delicata e vivace e conferisce al vino un carattere nobile. Al naso, il Rosé Millésimé si apre con discrezione e fascino. Si rivelano sottili note di frutti rossi e di viola, tipiche dell'uva Pinot Nero. La consistenza vellutata accarezza il palato ed è sottolineata da sapori notevolmente persistenti. Questo champagne mostra un'eleganza e una purezza incomparabili ed è divertente da bere!

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	321227
Adatto a	Aperitivi, Pesce di mare, Formaggi
Valutazioni	Decanter 91/100 Jancis Robinson 16.5/20 James Suckling 93/100 Wine Spectator 92/100 Vinous 92/100 Falstaff 93/100

Vinificazione

Almeno tre anni sui lieviti (sur latte). Dosaggio 10 g/L.

Terroir

Le viti crescono sui pendii vicino ad Aÿ e Mareuil-sur-Aÿ.

Storia

Nel 1830, il proprietario del maniero Alwin Freiherr von Amelunxen inviò in Francia due giovani figli di Aquisgrana, un certo William Deutz (1809-1884) e il suo socio Peter Geldermann (1811-1869), per acquistare vino per lui. Deutz e Geldermann avevano imparato il mestiere presso la casa di champagne Bollinger ad Aÿ, dove erano impiegati come venditori. Affascinati dal paesaggio e dallo stile di vita francese, i due giovani imprenditori si stabilirono presto nella piccola città di Aÿ e fondarono infine l'azienda "Deutz und Geldermann" nel 1838.