



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2014 (mit Etui)

CHF 159.00 | 10 cl = CHF 21.20

Un oro splendido, chiaro ma profondo, animato da un perlage fine e sottile. Al naso si sprigiona subito un fascino seducente: i fiori d'arancio e il frangipane si fondono con ananas tostato, agrumi maturi al sole e delicate sfumature mielate. Un tocco di dolce pasticceria completa elegantemente il bouquet. Il vino esprime una personalità chiara - lineare, ma mai severa - sostenuta da un'eleganza naturale. Al palato, rivela una sostanza setosa, accompagnata da una freschezza delicata. L'attacco vivace lascia rapidamente spazio a una texture avvolgente e piena, con aromi di frutta gialla: mirabella, pesca, kumquat e uva spina. Note di zenzero, limone candito, pralinato e spezie dolci suggeriscono un'evoluzione sottile verso aromi più maturi e terziari. Il finale, succoso e salino, prolunga l'esperienza gustativa con grande finezza.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2014
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.3 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	505364
Adatto a	Carne di maiale, Manzo, Frutti di mare, Pollame, Pesce, Dessert, Aperitivi

Vinificazione

Assemblaggio di diversi cru di Chardonnay, esclusivamente Premiers e Grands Crus. 8 mesi sui lieviti fini. L'affinamento avviene per 9 anni sur latte, nei tre chilometri di gallerie scavate nel calcare ad Aÿ. Dosaggio: 8.5 g/l.

Terroir





Sui tipici suoli gessosi e calcarei della Champagne nascono Champagne di grande costanza, eleganza e rinomanza internazionale - una reputazione che, fin dal XIX secolo, ha fatto di Deutz una delle grandi Maison classiche della Champagne.

Storia

Champagne Deutz è stata fondata nel 1838 da William Deutz e Pierre-Hubert Geldermann con il chiaro obiettivo di produrre Champagne a partire da uve provenienti dai migliori e più diversi terroir della regione. Questo focus su cuvée di alta qualità, un'attenta selezione delle uve e partnership di lungo periodo con i migliori viticoltori caratterizza la Maison. Circa il 75-80% delle uve proviene da comuni Grand Cru e Premier Cru, con vigneti di proprietà ad Aÿ, nella Montagne de Reims e nella Côte des Blancs.

