



Champagne Amour de Deutz Blanc Brut 2013 (mit Etui)

???? Italiano - Nota di degustazione 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	2013
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	322602
Adatto a	Carne di maiale, Manzo, Frutti di mare, Pollame, Pesce, Dessert, Aperitivi
Valutazioni	Decanter 93/100 Jancis Robinson 17.5/20 Robert Parker 95/100 Vinous 95/100 James Suckling 94/100
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: 7 g/l.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.

Storia

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

