



Champagne Deutz Rosé Brut

Il colore brillante e rosato pallido sottolinea immediatamente la raffinatezza di questa cuvée. Il bouquet si apre con note di frutti croccanti: fragole dell'orto, gelatina di ribes e mirtilli freschi. Si percepiscono anche sfumature di mele gialle succose, rabarbaro e un tocco di violetta. Che profumo seducente! Al palato si sviluppa una struttura acidula e succosa, dominata dal ribes rosso. Un accenno di pepe nero sul finale, accompagnato da una bellissima mineralità - ispirata ai Pinot Noir di Aÿ.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	500170
Adatto a	Fomaggio Cremoso, Funghi, Cucina francese, Agnello, Anatra, Manzo, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 92/100 Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100 Decanter 92/100 Jancis Robinson 16/20 Wine Spectator 92/100 Vinous 91/100 Wine Enthusiast 90/100



Vinificazione

Almeno tre anni di affinamento in cantina. Dosaggio 6.5 g/L.

Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.





Storia

Le uve provenienti da un totale di oltre 245 ettari di vigneti dei migliori siti e una rigorosa selezione delle uve consentono a Deutz di elaborare raccolti di altissima qualità. Un periodo di maturazione prolungato nelle cantine di gesso di Aÿ, lunghe tre chilometri e costruite a 30 metri di profondità, crea le condizioni migliori affinché gli champagne sviluppino tutta la complessità dei loro aromi.

