

CHAMPAGNE DEUTZ



BRUT ROSÉ NON-VINTAGE

Champagne Deutz is opgericht in 1838 in Ay en is één der oudste leden van het prestigieuze Syndicat des Grandes Marques. De Champagnes hebben een eigen uitgesproken stijl, bestaande uit een perfecte harmonie van finesse, elegantie en complexiteit. Het champagnehuis houdt tradities in ere, maar werkt eveneens met moderne technologieën om deze eigen stijl te behouden. Wereldwijd staat Champagne Deutz op velerlei wijnkaarten van prestigieuze Michelin sterrenrestaurants. Ook in Nederland erkennen steeds meer restaurants de uitmuntende kwaliteit van dit champagnehuis.



AWARD

Robert Parker's Wine Advocate 2011 – 91 pts

HERKOMST

Frankrijk, Champagne, Marne

DRUIVENSOORT

100% Pinot Noir

AROMA'S

Prachtige kleurschakeringen met sterke tinten roze en een verfijnde mousse. De neus is fris en direct met aroma's die doen denken aan kersen, bramen, granaatappels en rode bessen. De smaak volgt perfect de neus met in de afdronk verse aardbeien en frambozen. Volle body en goed uitgebalanceerd.

VINIFICATIE

De Brut Rosé Non-vintage wordt gemaakt van meerdere oogstjaren. De specifieke stijl en kleur worden verkregen door toevoeging van 8% stille rode wijn van oude stokken uit de omgeving van Ay en van een ander perceel genaamd 'Meurtet'. De rode wijn wordt door de keldermeester van Deutz gemaakt. Na 3 jaar op droesem zijn de aroma's zacht en in harmonie met elkaar, wat leidt tot een subtiele geuren en een interessante mix van zachtheid en frisheid in de smaak.

SERVEERSUGGESTIES

Heerlijk als aperitief, maar ook voortreffelijk in combinatie met zalm, carpaccio van rundvlees, eend, gebraden lamskoteletten en verse, romige kazen. Serveertemperatuur tussen 8 en 10°C.