

CHAMPAGNE DEUTZ



BRUT CLASSIC

Champagne Deutz is opgericht in 1838 in Aÿ 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 90 punten Robert Parker

HERKOMST

Frankrijk, Champagne, Marne

DRUIVENSOORT

1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay en 1/3 Pinot Meunier

AROMA'S

Deze Champagne heeft een intense gouden kleur en een uiterst fijne en elegante mousse, hetgeen typerend is voor Deutz. Een florale neus met aroma's van toast, marsepein en gerijpte vruchten zoals appels en peren. De frisheid van de Chardonnay voegt zich mooi samen met de rijke smaak van de Pinot Noir tot een volle wijn met mooi geïntegreerde aroma's en een zijden structuur. Deze wijn is rond met een intense fruitige afdrank.

VINIFICATIE

Brut Classic bestaat uit een assemblage van verschillende millésimes. Elk jaar wordt 20 tot 40% gereserveerde wijn toegevoegd aan de assemblage met als doel de Champagne een gelijk niveau in kwaliteit en stijl te geven. Bewaartijd is 1 tot 2 jaar.

SERVEERSUGGESTIES

Ideaal als aperitief en een goede combinatie met wit vlees, visgerechten zoals zalm en tarbot. Serveertemperatuur tussen 8 en 10°C.

