

AMOUR DE DEUTZ 2003



Notes de dégustation

- Robe cristalline d'un séduisant or clair, agrémentée d'une fine effervescence.
- Le nez subtil et délicat traduit une grande fraîcheur olfactive. Des notes florales de tilleul et de chèvrefeuille se mêlent à d'agréables arômes de pêches jaunes et d'amandes fraîches.
- L'attaque en bouche est franche, souple et harmonieuse. Elle révèle une grande intensité, une matière riche sublimée par des parfums de pommes et de poires cuites, d'abricots et de mirabelles.
- L'architecture droite et précise, le caractère fondu et équilibré de la cuvée Amour de Deutz, viennent renforcer l'impression de plénitude et de raffinement absolu.
- En finale, des notes de pamplemousses roses et de groseilles mures confirment la belle complexité aromatique du vin et prolongent l'exaltante sensation de pureté de la cuvée.

Composition de la cuvée

Elaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay issu du Mesnil-sur-Oger (45%), Avize (50%) et Villers-Marmery (5%).

Harmonie des vins et des mets

La Cuvée « Amour de Deutz » est toujours un apéritif d'exception.

La richesse du millésime 2003 donne à ce vin l'étoffe d'un vin de gastronomie qui saura magnifier des mets purs et délicats comme par exemple, le homard, le bar, le flétan ... ou encore les caviars, sushi, sashimi, carpaccio de thon.



Ces appréciations sont le fruit d'une dégustation organisée par l'équipe Deutz le 30 juin 2011. Gardez à l'esprit que le vin est vivant et qu'il ne cesse d'évoluer.