

DEUTZ BRUT ROSE

(Non Millésimé)



Notes de dégustation

- Robe chatoyante ornée de reflets rosés affirmés et agrémentée d'une fine effervescence.
- Le nez s'exprime avec franchise et friandise dans un registre de cerises, de mûres, grenades et groseilles.
- La bouche ample et délectable -en parfaite cohérence avec le nez- est égayée par de délicieuses notes de fraises et framboises fraîches.
- Les plaisantes notes acidulées de la finale soulignent la finesse de ce vin équilibré aux accents romantiques.

Composition de la cuvée

Un assemblage de premiers et grands crus de Pinots Noirs de la Montagne de Reims avec un zeste de Chardonnay (proportion approximative 90% et 10%).

La spécificité de son style et de sa robe est obtenue par l'apport, lors de l'assemblage, d'environ 8% de vin rouge issu de vieilles vignes de la côte d'AY bénéficiant d'une excellente exposition ; notamment de la parcelle dite « Meurtet ». Ces vignobles sont la propriété de Champagne Deutz et le vin fut vinifié par le Chef de Caves de la Maison.

Au terme de près de 3 années de vieillissement sur lies, les arômes sont parfaitement fondus et le Brut Rosé présente un nez d'une grande subtilité et, en bouche, une alliance « fondu - fraîcheur » remarquable.

Harmonie des vins et des mets

Tout autant Champagne d'apéritif que vin de repas, il sera le parfait complice d'un saumon aux champignons, d'un carpaccio de bœuf, d'un canard aux aïelles, d'un carré d'agneau et de certains fromages frais (Chaource, Brillat Savarin.....)