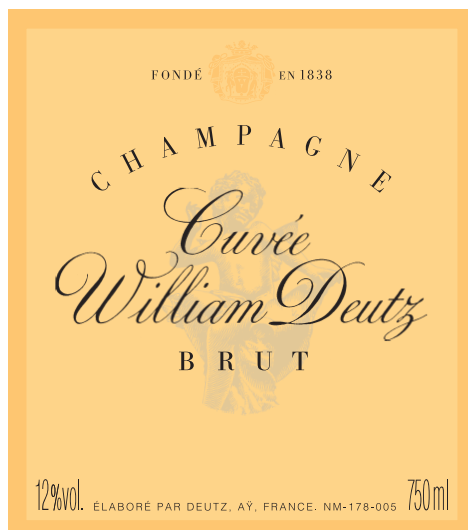


## CUVEE WILLIAM DEUTZ 1999



### Notes de dégustation

- Robe dorée, scintillante aux reflets chauds.
- Le nez précis, délicat et intense, exhale des arômes fruités de mirabelles et de pêches blanches poêlées, assortis de parfums de fleurs (aubépine, narcisse), et d'épices caractéristiques d'un vin qui tarde à révéler son âge.
- L'attaque, vive et franche, dévoile une complexité racée où se mêlent avec souplesse des notes de minéralité et de torrification. Elle laisse place à une expression aromatique généreuse et mûre : fruits jaunes, gingembre confit et muscade.
- La bouche séduit par sa matière tendre et veloutée. Ampleur et vinosité répondent à la fraîcheur initiale, pour offrir une sensation d'équilibre et de raffinement absolu.
- Finale d'une grande persistance aromatique. Les saveurs fraîches de brioche et de noisettes se prolongent à l'infini, sur des notes très légèrement mentholées.

### Composition de la cuvée

- 65% Pinot Noir
- 25% Chardonnay
- 10% Pinot Meunier

### Harmonie des vins et des mets

Apéritif de style, la Cuvée William Deutz donne toute sa mesure en accompagnement de mets raffinés : foie gras, caviar, homard, poissons (grillés ou en sauce légère) et viandes blanches subtilement rehaussées de saveurs exotiques.

Elle escorte à merveille les sushis et, d'une façon générale, tous les mets de la cuisine asiatique.



Ces appréciations sont le fruit d'une dégustation organisée par l'équipe DEUTZ, le 12 février 2009. Gardez à l'esprit que le vin est vivant et qu'il ne cesse d'évoluer.