



Champagne Deutz Rosé 2016

CHF 79.00 | 10 cl = CHF 10.53

Dans le verre, or rose élégant avec des reflets cuivrés. La mousse est délicate et vive et confère au vin un caractère noble. Au nez, le Rosé Millésimé s'ouvre avec discrétion et charme. De subtiles notes de fruits rouges et de violette, typiques du cépage pinot noir, se dévoilent. La texture veloutée caresse le palais et est soulignée par des arômes remarquablement persistants. Ce champagne fait preuve d'une élégance et d'une pureté incomparables et fait plaisir à voir!

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Producteur | Champagne Deutz |
| Type d'article | Champagne |
| Pays | France |
| Région | Champagne |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2016 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Pinot Noir, Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 319181 |
| Accord mets et vins | Fromage, Poisson de mer, Apéritif |



Vinification

Au moins trois ans sur lies (sur latte). Dosage 10 g/L.

Terroir

Les vignes poussent sur les coteaux près d'Aÿ et de Mareuil-sur-Aÿ.

Histoire





En 1830, le propriétaire du domaine Alwin Freiherr von Amelunxen envoya deux jeunes bourgeois d'Aix-la-Chapelle, un certain William Deutz (1809-1884) et son associé Peter Geldermann (1811-1869), en France pour y acheter du vin. Deutz et Geldermann avaient appris leur métier dans la maison de champagne Bollinger à Aÿ, où ils étaient employés comme vendeurs. Fascinés par le paysage et le mode de vie des Français, les deux jeunes entrepreneurs s'installèrent rapidement dans la petite ville d'Aÿ et fondèrent finalement l'entreprise "Deutz und Geldermann" en 1838.

