Champagne Deutz Rosé Brut (mit Etui)

L'éclatante robe de couleur rose antique est magnifiée par des reflets légèrement pourpres. L'effervescence des bulles est à la fois raffinée et persistante. Au nez, le rosé présente des notes de baies rouges et de fruits tels que le citron vert, l'ananas et le litchi. En bouche, il est puissant et élégant, avec des arômes de framboises et de fraises. Les notes délicates de menthe apportent fraîcheur et vivacité.

Producteur	Champagne Deutz
Type d'article	Champagne
Pays	France
Région	Champagne
Appellation	AC
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 12°
Conservation	5 années
Cépages	Pinot Noir, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	500180
Accord mets et vins	Fromage frais, Champignons, Cuisine française, Agneau, Canard, Bœuf, Poisson, Apéritif
Avis	Falstaff 92/100 Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100 Decanter 92/100

Vinification

Vieillissement sur lies (sur latte) d'au moins trois ans. Dosage 8g/L.

Terroir

Sols sablonneux, sous-sol calcaire.

Histoire

Des raisins provenant de plus de 245 hectares de vignes situées dans les meilleurs endroits et une sélection rigoureuse des raisins permettent à Deutz d'élaborer une vendange de la plus haute qualité. Une période de maturation prolongée dans les caves de craie d'Aÿ, longues de trois kilomètres et situées à 30 mètres de profondeur, crée les meilleures conditions pour que les champagnes révèlent toute la complexité de leurs arômes.