



## Champagne Deutz Rosé Brut (mit Etui)

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 9.00

Il brillante abito rosa antico si orna di una leggera sfumatura porpora. Il perlage è fine e persistente. Nel bouquet, il rosato spicca con note di bacche rosse e di frutta come lime, ananas e litchi. Al palato è potente ed elegante, con aromi di lamponi e fragole. Le delicate note di menta conferiscono freschezza e vivacità.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	500180
Adatto a	Fomaggio Cremoso, Funghi, Cucina francese, Agnello, Anatra, Manzo, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 92/100 Robert Parker 91/100 James Suckling 92/100 Decanter 92/100



### Vinificazione

Almeno tre anni sulle fecce di lievito (sur latte). Dosaggio 8 g/L.





## Terroir

Terreni sabbiosi, sottosuolo calcareo.

## Storia

Le uve provenienti da un totale di oltre 245 ettari di vigneti dei migliori siti e una rigorosa selezione delle uve consentono a Deutz di elaborare raccolti di altissima qualità. Un periodo di maturazione prolungato nelle cantine di gesso di Aÿ, lunghe tre chilometri e costruite a 30 metri di profondità, crea le condizioni migliori affinché gli champagne sviluppino tutta la complessità dei loro aromi.

