



Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2013

L'Amour Rosé brilla di un rosa opulento con riflessi ramati. Al naso si sviluppa con aromi delicati di frutti rossi leggermente stufati, seguiti da delicate note di vaniglia. Presenta un perlage raffinato e cremoso. Seducente anche al palato, offre un corpo ricco di aromi di lampone e ribes. (ribes nero, cassis) Il finale è vellutato, elegante e completo. Come per il bianco «Amour de Deutz», nel tappo della bottiglia si nasconde un piccolo regalo firmato dall'artista Pascal Morabito.

Produttore	Champagne Deutz
Categoria	Champagne
Paese	Francia
Regione	Champagne
Classificazione	AC
Annata	2013
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2025 - 2028
Vitigni	Pinot Noir, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	504513
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Pesce di mare, Crostacei, Aperitivi



Vinificazione

Blend di Pinot Noir e Chardonnay. Dosaggio 7 g/L.

Terroir

Le uve provengono dai vigneti intorno ad Aÿ.





Storia

Champagne Deutz produce cuvée eccellenti e complesse dal 1938 ed è uno dei più antichi membri dell' 'Association des Grandes Marques'.

