



Champagne Amour de Deutz Rosé Brut 2013 (mit Etui)

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 150 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 12.0000 % Temperatura di 10° - 12°

degustazione

Invecchiamento 2025 - 2028

Vitigni Pinot Noir, Chardonnay

Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Ulteriori Vegan

informazioni

Numero articolo 319180

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'.

