

Deutz Brut Rosé

Catégorie de produit	Effervescents
Cépage	90 % Pinot noir, 10 % Chardonnay
Appellation	Champagne (AOC)
Producteur	Champagne Deutz
Pays	France
Région	Champagne
Format	750 ml
Degré d'alcool	12 %
Température de service	7-8 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Importation privée

Terroir

La Maison de champagne Deutz s'approvisionne sur plus de 110 hectares de vignobles, situés dans les meilleurs crus de la Champagne historique. Un vieillissement prolongé dans les caves creusées au cœur des craies de la commune d'Ay assure au champagne l'épanouissement et la complexité de ses arômes. La Cuvée Deutz Classic est l'illustration parfaite de la qualité de cette maison.

Vinification et vieillissement

Un assemblage de premiers et grands crus de Pinots noirs, de la Montagne de Reims avec un zeste de Chardonnay. La spécificité de son style et de sa robe est obtenue par l'apport, lors de l'assemblage, d'environ 8 % de vin rouge issu de vieilles vignes de la côte d'Ay, bénéficiant d'une excellente exposition, notamment de la parcelle dite "Meurtet". Ces vignobles sont la propriété de Champagne Deutz et le vin a été vinifié par le Chef de Caves de la maison. Au terme de près de trois années de vieillissement, les arômes sont parfaitement fondus et le Brut Rosé présente un nez d'une grande subtilité.

Caractéristiques

Une cuvée délicate aux accents de fruits d'été. Sa robe chatoyante est ornée de reflets rosés affirmés et elle est agrémentée d'une fine effervescence. Le nez s'exprime avec franchise et friandise dans un registre de cerises, mûres, grenades et groseilles. La bouche ample et délectable - en parfaite cohérence avec le nez - est égayée par de délicieuses notes de fraises et framboises fraîches. Les plaisantes notes acidulées de la finale soulignent la finesse de ce vin équilibré aux accents romantiques.

Accords mets et vins

Tout autant champagne d'apéritif que vin de repas, il sera le parfait complice d'un saumon aux champignons, d'un carpaccio de bœuf, d'un canard aux aïelles, d'un carré d'agneau et de certains fromages frais (Chaource, Brillat-Savarin).

Code produit

Québec : 13630765

