

DEUTZ AMOUR DE DEUTZ 2013 ROSÉ ÉTUI

DEUTZ



Champagnes Type Rosé

L'Amour de Deutz Rosé 2013 est une cuvée remarquable, idéale pour sublimer un apéritif d'exception et parfaite pour accompagner une grande variété de plats raffinés, délicats, voire légèrement épicés.

Accords mets et vins

Pour des moments d'exception.

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Millesime : 2013
Domaine : Maison Deutz

Caractéristiques

Cépage : 64% pinot noir, 36% chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : Fermentation malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Or rose, effervescence vive et régulière
Nez : Expressif et séducteur, fruits rouges et noirs, note de vanille
Bouche : Notes de fraise, framboises et groseille, belle tension, millésime d'une grande noblesse
Garde : 10 à 15 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Champagne Deutz est une maison de Champagne fondée en 1838 par William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, à Ay; avec un vignoble d'environ 200 hectares dont 42 en propriété.

