

# 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  
**Degrés :** 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 Aÿ; avec un vignoble d'environ 200 hectares dont 42 en propriété.

