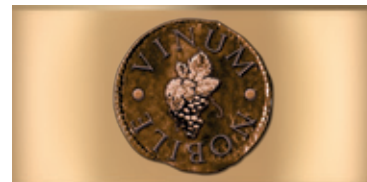


# CHAMPAGNE / DEUTZ BRUT ROSÉ



## VARIEDADES DE UVA:

Pinot Noir.....	90%
Chardonnay.....	10%

## ELABORACIÓN:

Su peculiar estilo e inconfundible color se logran añadiéndole, durante el ensamblaje, vino tinto fruto de viejas viñas de la Côte d'AY y de una parcela denominada "Meurtet", que gozan de una excelente exposición. Estos viñedos son propiedad de Champagne Deutz, y el vino ha sido vinificado por su Bodeguero. Al cabo de tres años de envejecimiento sobre lías, los aromas se han mezclado y el Brut Rosé ofrece una gran sutileza aromática y un sabor de extraordinaria suavidad y frescor.

## NOTA DE CATA:

Un color con muchos matices, de afirmados reflejos rosados y fina efervescencia. Aromas francos y "golosos", con expresión de cerezas, moras, granadas y grosellas. Deliciosas notas de fresas y frambuesas frescas alegran la amplia y delicada boca, en perfecta armonía con los aromas. Las agradables notas ácidas finales subrayan la finura de este equilibrado vino de acentos románticos.

## MARIDAJE:

Un Champagne ideal para el aperitivo y la comida. Acompañará a la perfección un salmón con champiñones, un "carpaccio" de buey, un pato con arándanos, un brazuelo de cordero y quesos frescos (Chaource, Brillat Savarin...).

**VINUM NOBILE, S.L.**

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: [comercial@vinumnobile.com](mailto:comercial@vinumnobile.com)

[www.vinummobile.com](http://www.vinummobile.com)