

CHAMPAGNE / DEUTZ

AMOR DE DEUTZ



NOTAS DE CATA:

Es provocativo desde el primer contacto visual: el aspecto centelleante y tornasolado cobra vida gracias a un delicado cordón de espuma.

La nariz es particularmente distinguida, equilibrada y muy ligera. Delicadas notas de flores blancas se fusionan con deliciosos aromas a nectarina y ciruela mirabelle.

En boca, el ataque es franco y sedoso. El vino cumple todas las promesas de los primeros instantes de la degustación, para ofrecer la quintaesencia de la Cuvée Amour de Deutz.

La partitura es muy armoniosa, con notas florales, afrutadas y minerales en perfecto equilibrio.

COMPOSICIÓN VARIETAL:

Elaborada exclusivamente a partir de la cepa Chardonnay, proveniente de Avize (57%), de le Mesnil-sur-Oger (38%) y Villers-Marmery (alrededor de 5%).

MARIDAJE:

La cuvée « Amour de Deutz » es un magnífico aperitivo para ocasiones especiales.

Podría ser, por ejemplo, un bogavante, una lubina o un halibut. Pueden ser servidos de una manera simple: caviar, sushi, sashimi, o carpaccio de atún o de buey Kobe sazonado con un poco de aceite de oliva, o acompañados de salsas ligeras o succulentas. Este vino sabrá acompañarlos bien, e incluso realzarlos.

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

www.vinummobile.com