

CHAMPAGNE / DEUTZ AMOR DE DEUTZ ROSÉ



NOTAS DE CATA:

Tonalidad rosa dorada, brillante y suntuosa. La fina y cremosa efervescencia crea una base elegante.

Seductor y elegante en nariz, desarrollando aromas delicados a grosellas y finas notas de vainilla.

Pleno, refinado y complejo. Deliciosamente apetecible al paladar, donde las notas de fresas, grosellas negras y especias dan paso a un final con delicados matices de repostería.

Con un perfecto equilibrio entre intensos aromas y una delicada estructura, es un champagne realmente seductor.

COMPOSICIÓN VARIETAL:

Pinot Noir (55%) mayoritariamente procedente de terroirs en Aÿ, Verzenay and Bouzy, y Chardonnay (45%) de viñedos situados en Avize, Chouilly and Villers-Marmery. El distintivo color y estilo de este champagne procede de la adición al blend, de un 8% de excelente vino tinto Pinot Noir, producido por Deutz y procedente de viñas viejas situadas en las colinas de Aÿ ("La Pelle") y Mareuil-sur-Aÿ ("Cumaine" and "Charmont").

MARIDAJE:

Es un aperitivo de lujo, que también combinará a la perfección con platos equilibrados, delicados y sutiles. Armonizará muy bien con carnes y pescados delicados, como langosta, salmonetes, Pez de San Pedro o carpaccio de buey Kobe.

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