

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Champagne / DEUTZ Brut Classic

VARIETADES DE UVA:

Pinot Noir. (1/3), Pinot Meunier (1/3), Chardonnay (1/3).

COMPOSICIÓN:

El Brut Classic es el fruto del ensamblaje de varias vendimias. Cada año, se incorpora cierta proporción de vinos de reserva (entre el 20 y el 40%) con el fin de asegurar la constancia, la complejidad y el tipismo del estilo DEUTZ.

La armonía del Brut Classic se debe a la calidad de las uvas. Todas proceden del Marne, alcanzando un equilibrio justo entre las tres grandes cepas de Champagne: Pinot Noir (1/3), Pinot Meunier (1/3) y Chardonnay (1/3).

NOTA DE CATA:

Su color oro intenso presenta una burbuja de gran finura –seña de identidad DEUTZ– característica de los vinos que se han beneficiado de un largo envejecimiento en contacto con lías.

El bouquet, muy expresivo, revela matices de tipo floral (majuelo, flor blanca,...) y aromas de pan tostado, de turrón y de fruta madura (peras, manzanas...).

La boca combina el frescor de la Chardonnay y la untuosidad de la Pinot con una elegante estructura.

Los aromas se funden bien y la textura es sedosa.

El vino se redondea en boca con un matiz afrutado muy persistente.

MARIDAJE:

Este champagne, tan “clásico”, es el más ecléctico de la gama DEUTZ: aperitivo ideal, puede acompañar pescados en salsa, aves y carnes blancas especialmente.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumnobile.com