

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Champagne / DEUTZ Blanc de Blancs

VARIETADES DE UVA:

Avize: 37%

Oger: 33%

Mesnil: 12%

Epernay: 6%

Villers-Marmery: 6%

Villeneuve-Renneville: 6%

NOTAS DE CATA:

Vista: El vino seduce por su color límpido, delicadamente matizado con reflejos verde plata característicos de la variedad Chardonnay, y por su efervescencia fina y regular.

Nariz: este Blanc de Blancs denota una gran complejidad de aromas florales de espino, y agradables notas de frutos amarillos (pera y kumquat), sostenidos por una sutil nota mentolada. Honestidad, elegancia y complejidad se yuxtaponen aquí a la perfección.

Boca: el ataque es franco, fresco y prometedor. La textura es untuosa y mineral a la vez, típica de los suelos de greda del Mesnil. El discretísimo toque de rusticidad de los terruños de Villers-Marmery le confiere una nueva dimensión.

En el momento actual, los aromas son esencialmente florales (madreselva) con ligeras notas de melocotón. El final es persistente y de una gran intensidad.

MARIDAJE:

Este Blanc de Blancs, vino de aperitivo por excelencia, puede acompañar pescados, como una lubina a la plancha o un pez de San Pedro, pero también un tartar de vieiras, langostinos asados o incluso un ceviche de gambas.

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