

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Champagne / DEUTZ William Deutz

VARIETADES DE UVA:

Pinot Noir: 65%

Chardonnay: 32%

Pinot Meunier: 3%

NOTAS DE CATA:

Vista: aspecto cristalino se engalana con delicados reflejos dorados. La efervescencia es fina, delicada y sostenida.

Nariz: rica y muy expresiva; desarrolla inmediatamente delicadas notas de flores blancas, melocotón y pera. El bouquet de aromas primarios es sostenido delicadamente por finas notas amieladas.

Boca: seduce; es amplio y aterciopelado. Su complejidad y vinosidad responden a la frescura inicial para ofrecer una sensación de armonía y refinamiento absolutos. Aromas provocativos y untuosos a frutas amarillas, jengibre confitado y nuez moscada tapizan el paladar. El final, sedoso, complejo y distinguido, se prolonga sobre una fina nota yodada que nos anuncia un magnífico potencial.

MARIDAJE:

Además de ser un elegante aperitivo, William Deutz alcanza su potencial como acompañante de platos refinados: foie gras, caviar, bogavante, pescados (a la parrilla o en una ligera salsa) y carnes blancas sutilmente condimentadas con sabores exóticos.

Esta cuvée marida maravillosamente con el sushi y, en general, con diversos platos de la cocina asiática.

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