

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*



Champagne / DEUTZ **Amour de Deutz**

NOTAS DE CATA:

A la vista, el vino seduce por su bonito color oro cristalino, delicadamente sostenido por un sutil cordón de espuma y una efervescencia untuosa.

En nariz, Amour de Deutz expresa una intensidad rica y compleja. Los aromas profundos y distintivos revelan notas de frutas de hueso: albaricoque, melocotón... acompañadas de sutiles notas de pastelería, casi de "tarta Tatin".

La entrada en boca es viva y amplia. El vino envuelve el paladar en un encaje aterciopelado realzado por una bonita persistencia aromática. Se confirman los aromas percibidos en la fase olfativa con un final sedoso que se prolonga sobre una fina nota de mantequilla fresca. En la cata, la relativa juventud de la añada pone en evidencia un gran potencial de evolución y de guarda.

COMPOSICIÓN DEL VINO:

Elaborado exclusivamente con uvas chardonnay procedentes de los grandes terruños de Avize (50 %), Mesnil-sur-Oger (15%), Oger (12%), Villeneuve (11%), Vertus (aprox. 6 %) y Villers-Marmery (6%).

MARIDAJE:

El vino «Amour de Deutz» constituye un aperitivo excepcional. A los «grandes blancos» les encanta ir escoltados de caviar, sushi, sashimi o carpaccios de atún.

La estructura de esta añada permitirá muchas otras combinaciones gastronómicas de éxito; desde un bogavante, por ejemplo, hasta platos con una textura y una composición aromática más compleja.

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