

VINUM NOBILE



*Vinos
internacionales*

Champagne / DEUTZ Amour de Deutz Rosé

NOTAS DE CATA:

El vino se viste de un suntuoso color rosa con reflejos cobrizos. Una elegante corona de burbujas le confiere un aspecto alegre, casi como si estuviera bailando. Es muy encantador en nariz, desarrollando aromas delicados de frutos rojos maduros, acompañados de notas sutiles de vainilla. En boca, el vino es seductor, exhibiendo gran complejidad sobre un fondo de notas de frutos rojos: fresas, grosellas... y de frutos negros como la grosella. El final, de textura aterciopelada y elegante, ofrece un equilibrio entre potencia y frescura de altísima categoría. Una cuvée cargada de grandes promesas, al mejor estilo Deutz. Ocupa así su merecido lugar en el “Trío de Prestigio” de la Casa Deutz, símbolo de su originalidad.

COMPOSICIÓN DE LA CUVÉE:

La cuvée “Amour de Deutz Rosé” ha sido elaborada principalmente a partir de Pinot Noir (57%) de los terruños de Aÿ, Verzenay, Ambonnay y Bouzy, y de Chardonnay (43%) de los crus de Avize, Mesnil sur Oger, Chouilly y Villers-Marmery.

MARIDAJE:

La cuvée “Amour de Deutz Rosé” sirve de cómplice en todo momento de gran emoción. Es un aperitivo excepcional, pero también acompaña maravillosamente una gran variedad de platos puros, delicados... ¡y hasta especiados! Marida a la perfección con un bogavante al grill o con la carne fina y delicada de pescados como el salmonete de roca o el San Pedro. Puede acompañar igualmente, e incluso elevar a otro nivel, un carpaccio de buey Kobe o un delicado pichón con cerezas.

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