

VINUM NOBILE

*Vinos
internacionales*



Champagne / DEUTZ Brut Classic

VARIEDADES DE UVA:

1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier y 1/3 Chardonnay. Todas las uvas proceden del Marne.

COMPOSICIÓN:

El Brut Classic es el fruto del ensamblaje de varias vendimias. Cada año se incorpora entre un 20 y un 40% de vinos de reserva para garantizar la constancia, la complejidad y el tipismo del estilo DEUTZ. Un Non-Vintage que encarna la esencia de la casa.

ELABORACIÓN:

Largo envejecimiento sobre lías que confiere al vino su burbuja de gran finura, seña de identidad DEUTZ, y una complejidad que únicamente el tiempo en bodega puede construir. La paciencia es parte esencial del proceso.

CATA:

Oro intenso con burbuja elegante y persistente. Bouquet muy expresivo: matices florales —majuelo y flor blanca—, pan tostado, turrón y fruta madura —peras y manzanas—. En boca combina el frescor de la Chardonnay y la untuosidad de la Pinot en una elegante estructura. Los aromas se funden en una textura sedosa que se redondea 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