ACQUISTATO IL .....

Champagne Deutz Brut Rosé Coffret NV

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosè
Provenienza	Francia
Uve	Un assemblaggio di Premier Cru e Grand Cru di Pinot Noir provenienti dai terroir di Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Avenay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay e Tauxières con una punta di Chardonnay ottenuto dalla Côte des Blancs - principalmente da Avize, Villeneuve-Rennevil
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	in 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce.
Vinificazione	
Sensazioni	

Omaggio al Pinot Nero

Lo Champagne Rosè Brut della maison Deutz è un omaggio al Pinot Nero. Una bollicina di gran classe, caratterizzata da eleganza e raffinatezza, ma anche delicatezza e piacevolezza. Un vino godibile a 360 gradi, dunque. Nasce da un assemblaggio di uve provenienti da diverse aree della Champagne. Del resto la Maison Deutz, che ha sede nel comune di Ay, è oggi di proprietà della maison Louis Roederer e conta 42 ettari di vigneti disseminati nelle migliori aree della regione. Pinot Noir proveniente da villaggi classificati Premier e Grand Cru, a cui si aggiunge solo una punta di Chardonnay proveniente da appezzamenti della dalla Côte des Blancs. Il delicato colore deriva dalla tecnica dell'Assemblage che prevede l'aggiunta di una parte di vino rosso fermo alla base, prima dell'imbottigliamento e della presa di spuma. La maturazione sui lieviti dura circa 36 mesi. Nel calice si presenta di un delicato colore rosa luminoso, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso, si apre con delicatezza ed eleganza. Note fruttate di ribes, lamponi e di agrumi che richiamano il pompelmo. Poi tracce di vaniglia e mandorla. Il tutto ben sostenuto da una vena minerale di classe, che si conferma anche al palato. In bocca è deciso e preciso. La sapidità e la morbidezza si fondono in perfetto equilibrio. Champagne dal carattere fortemente gastonomico, è difficile (se non impossibile) metterlo in difficoltà. Perfetto come aperitivo, si accompagna senza problemi a piatti a base di pesce o di carne. Ottimo con il tonno scottato e l'aragosta alla catalana.

Come sempre affascinante, la storia della Maison Deutz ebbe inizio nel 1838. Ci troviamo ad Ay, uno dei villaggi più caratteristici della regione della Champagne. William Deutz e Pierre Geldermann, provenienti da Aquisgarana, in Germania, si stabilirono qui con l'obiettivo dichiarato di produrre grandi vini (e ci mancherebbe altro), a partire da vigneti particolarmente vocati. Per questo nello stesso anno acquistarono una prima parcella di terreno ed iniziarono a produrre uva, vinificandola nella loro cantina. William Deutz, esperto nella coltivazione e nella vinificazione, aveva avuto una passata esperienza in Bollinger. Pierre Geldermann, invece, si occupava dell'aspetto finanziario e commerciale della Maison. Con il passare degli anni, Maison Deutz ha ampliato la propria attività, acquisendo nuovi cru, sia nei dintorni di Ay, sia nella Côte des Blancs. Oggi produce circa 600.000 bottiglie all'anno, partendo sia da vigne di proprietà, sia acquistando uve da coltivatori locali di provata esperienza, in grado cioè di garantire un'impeccabile qualità del loro prodotto. Maison Deutz ha ceduto parte del suo capitale, circa il 60%, a Louis Roederer che ha assicurato nuovi importanti investimenti e una profonda ristrutturazione della cantina, che oggi è super moderna, tecnologie all'avanguardia. Per la delicata fase di maturazione, però, i vini vengono ancora oggi posti nella bella cantina che si sviluppa interamente sotto il livello del terreno, fino a 60 metri di profondità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821