

Deutz Brut Classic 6 L

Het zeer explosieve bouquet van deze Champagne toont aroma’s van witte bloemen, rijpe appel, peer en amandelen. Deze wijn combineert de frisheid van chardonnay met de romigheid van pinot noir, waarbij de smaken mooi geïntegreerd zijn en worden gedragen door een zijdezachte textuur. De afdronk is harmonieus, lang en met een aanhoudende fruitige toets.

Artikelnummer:	08162198
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	NV
Streek:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	6 L
Druif:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Smaak:	Fris, Elegant, Complex
Producent:	Champagne Deutz
Omdoos:	1 fles per kist
Flesafsluiting:	Kurk

Champagne Deutz is opgericht in 1838 in Aÿ en is één der oudste leden van het prestigieuze Syndicat des Grandes Marques. De Champagnes hebben een eigen uitgesproken stijl, bestaande uit een perfecte harmonie van finesse, elegantie en complexiteit. Het chamapgnehuis houdt tradities in ere, maar werkt eveneens met moderne technologieën om deze eigen stijl te behouden. Wereldwijd staat Champagne Deutz op velerlei wijnkaarten van prestigieuze Michelin sterrenrestaurants. Ook in Nederland erkennen steeds meer restaurants de uitmuntende kwaliteit van dit champagnehuis.

De sleutel tot de uitgesproken stijl van de Brut Classic, is het gebruik van topkwaliteit druiven die o.a. afkomstig zijn van de beste grand cru’s uit het gebied rondom Marne. Vrijwel geen andere wijnproducent betrekt zo’n groot percentage druiven van de hoogstgewaardeerde wijngaarden (94 van de 100 punten). Brut Classic is een assemblage van verschillende jaargangen. Elk jaar wordt een bepaalde hoeveelheid gereserveerde wijn (20-40%) toegevoegd aan de assemblage, met als doel de champagne een gelijk niveau in kwaliteit en stijl te geven. Bewaartijd is 1-2 jaar.

Een florale neus met aroma's van toast, marsepein en gerijpte vruchten zoals appels en peren. Een volle wijn met mooi geïntegreerde aroma's en een zijden structuur. Deze wijn is rond met een intense fruitige afdronk.

Ideaal als aperitief en een goede combinatie met wit vlees, visgerechten zoals zalm en tarbot.