

Deutz Rosé Vintage

Zalmroze-gouden kleur, versterkt met een fijne, lang aanwez ige bubbel. Intense neus van verse framboos en Morello kersen met een hint van bloesem. In de smaak wordt het rode fruit langzaam vervangen door tonen van ‘bakery en pastry’.

Artikelnummer:	08105240
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2019
Streek:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Chardonnay, Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Complex
Producent:	Champagne Deutz
Flesafsluiting:	Kurk
Geschenkverpakking:	Ja

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. He t 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 st eeds meer restaurants de uitmuntende kwaliteit van dit champagnehuis.

De Brut Rosé Millésime wordt in tegenstelling tot de standaard rosé gemaakt van één oogstjaar. Alleen in de betere jaren wordt een champagne met jaargang geproduceerd. De sp ecifieke stijl en kleur wordt verkregen door toevoeging van 8% stille rode wijn van oude stokken uit de omgeving van Ay en van een ander kavel genaamd ‘Meurtet’. De wijn rijpt 4 jaar.

Zalmroze-gouden kleur, versterkt met een fijne, lang aanwez ige bubbel. Intense neus van verse framboos en Morello kersen met een hint van bloesem. In de smaak wordt het rode fruit langzaam vervangen door tonen van ‘bakery en pastry’.

Perfecte combinatie voor zalm met champignons, eend met cranberries, lamslende en jonge roomkazen. Ideaal ook voor oriëntaalse gerechten.