

Deutz Rosé Non Vintage 1,5 L

Prachtige kleurschakeringen met sterke tinten roze en een verfijnde mousse. De neus is fris en direct met aroma's die doen denken aan kersen, bramen, granaatappels en rode bessen. De smaak volgt perfect de neus met in de afdronk verse aardbeien en frambozen.

Artikelnummer:	08162250
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	NV
Streek:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Serveer Temperatuur:	8 - 10
Inhoud:	1,5 L
Druif:	Chardonnay, Pinot Noir
Smaak:	Fruitig, Elegant, Complex
Producent:	Champagne Deutz
Kleur:	Rosé
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. 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 Non-vintage wordt gemaakt van meerdere oogstjaren. De specifieke stijl en kleur worden verkregen door toevoeging van 8% stille rode wijn van oude stokken uit de omgeving van Ay en van een ander perceel genaamd 'Meurtet'. De rode wijn wordt door de keldermeester van Deutz gemaakt. Na 3 jaar op droesem zijn de aroma's zacht en in harmonie met elkaar, wat leidt tot een subtiele geuren en een interessante mix v an zachtheid en frisheid in de smaak.

Prachtige kleurschakeringen met sterke tinten roze en een verfijnde mousse. De neus is fris en direct met aroma's die doen denken aan kersen, bramen, granaatappels en rode bessen. De smaak volgt perfect de neus met in de afdronk verse aardbeien en frambozen.

Heerlijk als aperitief. Voortreffelijk in combinatie met zalm, carpaccio, eend, gebraden lamskoteletten en verse romige kazen.