



# Champagne Deutz Rosé Brut

Samppanja / Rypäleet: Pinot Noir

56.50 €

## *Kuvaus*

Upea vanhanaikaisen vaaleanpunainen väri, joka hieman oranssiin vivahtava. Tuoksussa makeita punaisia hedelmiä, ripaus raparperiä ja eksoottista hedelmäisyyttä. Maku kuiva ja elegantin voimakas. Mansikkaa, pieniä punaisia marjoja ja aavistus minttua. Pullokypsytyys 36 kk ja korkituksen jälkeen vielä 6 kk ennen myyntiin laskemista. Reserviviinien osuus 25-40 %. Rypäleet: Pinot Noir 90 %, Chardonnay 10 %.

Wine Spectator 12/2018 – 92 p

## *Tuottaja*

## Champagne Deutz

Champagne Deutzin perustivat William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann Aÿn kaupungissa vuonna 1838. Maison Deutz & Geldermann menestyi hyvin, ja siirtyi sukupolvelta toiselle. Vuonna 1882 Deutz oli yksi Syndicat des Grandes Marquesin perustajajäsenistä. Laman aikana 1930-luvulla talo oli vähällä mennä konkurssiin kysynnän romahdettua laman vuoksi. Marie Deutz-Geldermann sijoitti koko huomattavan henkilökohtaisen omaisuutensa yritykseen ja pelasti talon. Vuosien varrella ja sukupolvi toisensa jälkeen uusia tarhoja ja maita hankittiin pikkuhiljaa. Kaikki tilan tänä päivänä omistamat maat ovat menneiden sukupolvien hankkimina, kunnostamia ja rakkaudella vaalimia. Reilu kolmannes tulee talon omilta tarhoilta ja loput hankitaan läheisiltä sopimusviljelijöiltä, joilta Deutz on ostanut rypäleensä jo useiden sukupolvien ajan. Deutz ostaa vain parhaita rypäleitä ja karsinta on ankaraa myös lajittelupöydällä, vain laadukkaimmat rypäleet kelpaavat talon puristamolle. Deutz onkin erityisen tunnettu korkeasta laadustaan. Deutzille rypäleitä toimittavien tarhojen échelle luokitus on 95 %, luku on yksi Champagnen korkeimmista.

**Ruoka:** Äyriäiset, Kala

**Tuotenro:** 1261400

**Viivakoodi:** 6419294092648

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)