

Champagne Deutz Brut Millésime



PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne

TOOTJA

CHAMPAGNE DEUTZ SA

Champagne Deutz&Geldermann'i rajasid Aÿ-s, Champagne piirkonna vanimas Grand Cru külas 1838. aastal kaks saksa päritolu veinikaupmeest: William Deutz ja Pierre-Hubert Geldermann. Ettevõtte nimeks sai Champagne Deutz 1873. aastal, kui René Deutz'i õde Marié abiellus Albert Geldermanniga ja šampanjamaja muutus tänu abielule pereettevõtteks. 1993. aastal omandas šampanjamaja Rouzaud perekond, kellele kuulub ka Champagne Louis Roederer. Champagne Deutz'ile kuulub 45ha 1^{er} Cru ja Grand Cru viinamarjaistandusi Aÿ külas.

VIINAMARJAD

67% Pinot Noir, 33% Chardonnay

Pinot Noir ja Chardonnay on Burgundia päritolu klassikalised Champagne piirkonna viinamarjasordid.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega elegantne aastakäigu šampanja

Peene tiheda mullijoaga, värvilt keskmise intensiivsusega, kuldse helgiga säravkollane Aroom keskmisest intensiivsem, kriidne ja pähkliiselt puuviljane.. Tunda üleküpsenud heledaid luuvilju, kuivatatud aprikoose, õunamarmelaadi ja tsitrusvilju koos röstitud mandlite ja rukkileiva noodiga.

Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, kriidne ja puuviljaselt pähkline. Tunda mandleid, küpseid aprikoose, kuivatatud kollaseid õunu, õunakoort ja küpseid tsitrusvilju. Järelmaitse pikk ja puuviljaselt ühtlane, mida täiendavad röstitud sarapuupähklid koos röstitud täisteraleivaga. Viinamarjad pärinevad ainult Grand Cru aedadest: Pinot Noir korjatakse Aÿ, Ambonnay ja Bouzy küladest ja Chardonnay Avize külast 10% Pinot Noirist pärineb Champagne Deutz'i „Meurte“ Grand Cru istandusest Aÿ-s. Baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides, on malolaktiliselt fermenteeritud ja küpseb 8 kuud pärmisettel. Teine fermentatsioon pudelis koos autolüüsiga pärmisettel kestab 5 aastat.

VEINI SOOVITUS

Punastest kalast ja koorikloomadest valmistatud eelroad, grillitud kala- ja karploomad, seenerisotto, küpsetatud linnuliharoad ja pehmed juustud. Samuti sobib seltskonnaveiniks ja tähtpäevadele kingituseks.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 10 – 12 oC väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, soovitav enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 8 – 15 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6

0.75L

3359950094001

