



# NAUTIMUS

## Champagne Deutz Cuvee William Millesime



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

### TOOTJA

CHAMPAGNE DEUTZ SA

### VIINAMARJAD

55% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

### VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega elegantne aastakäigu šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, värvilt kristalne, kahvatu kuldkollane

-Aroomis jõuliselt kompleksne ja täidlane, kuivatatud puuvilju, ahjus küpsetatud õuna, magusat vürtsi, ingveri koos röstitud mandlitega, Aroomilõppu lisandub röstitud teraleiba.

-Maitse on kuiv, täidlaselt mineraalne ja tihe, maitse avanedes tunda üleküpsenud puuvilju, kuivatatud kollaseid õunu, heledaid rosinaid koos röstitud pähklitega. Järelmaitse pikk, elegantselt ühtlane kus kombineeruvad kuivatatud puuviljad koos veidi vürtsika mineraalsusega.

-Viinamarjad pärinevad 1er Cru ja Grand Cru aedadest Vallée de la Marné piirkonnas

40% viinamarjadest pärineb Champagne Deutz'i isiklikest viinamarjaaedadest Aÿ-s. Vaid esimesest pressist valmistatud baasvein kääratakse roostevabast terasest vaatides, teine fermentatsioon pudelis koos autolüüsiga pärmisettel kestab sõltuvalt aastakäigust 6-9 aastat

### VEINI SOOVITUS

Luksuslikud koorikloomad, kaaviar, grillitud mereannid, röstitud punane kala, pardifilee, foie gras, sushi ja sashimi ning pehmete juustudega

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 8 - 10 oC väiksemast, sihvaka kujuga Bordeaux-tüüpi veiniklaasist, soovivat enne serveerimist aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 12 - 25 aastat, arvestades marjade korjeaastat

### ALKOHOLISISALDUS

12 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



3359950092014