



# NAUTIMUS

## Champagne Deutz Hommage à William Deutz "La Côte Glacière"



### PÄRITOLU

Prantsusmaa, Champagne AOP

### TOOTJA

CHAMPAGNE DEUTZ SA

### VIINAMARJAD

100% Pinot Noir

### VEIN

Elegantne kuiv, keskmise täidlusega ühe veiniaia aastakäigu šampanja

-Peene tiheda mullijoaga, kahvatu kuldkollane

-Aroomis jõuline, tsitruseliselt mineraalne, tunda lisaks kuivatatud kollaseid puuvilju, aprikoose koos röstitud mandlitega, aroomilõppu täiendab kreemjas saiarösti nüanss

-Maitse on kuiv, tsitruseliselt mineraalne, keskmise täidlusega ja tihedalt puuviljane. Tunda üleküpsenud puuvilju, kuivatatud kollaseid õunu ja luuvilju koos röstitud pähklitega. Järelmaitse pikk, elav ja tsitruseline, mida täiendavad üleküpsenud heledad luuviljad koos röstitud kreeka pähklite ja kergelt torkiva mineraalsusega

-Viinamarjad pärinevad Deutzi isiklikust Aÿ Grand Cru küla „La Côte Glacière“ veiniaia. Vaid esimesest pressist valmistatud baasvein kääritatakse roosteabast terasest vaatides, teine fermentatsioon ja autolüüs pudelis pärmisettel kestab 6 aastat

### VEINI SOOVITUS

Grillitud koorikloomad, kaaviar, röstitud kalaroad, küpsetatud linnulihatoidud, pehmed valgehallitusjuustud

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult 10 - 12 Co väiksemast Bordeaux tüüpi veiniklaasist, soovitav eelnevalt aereerida. Arengupotentsiaal veinikeldris 8 -20 aastat, arvestades marjade aastakäiku

### ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

### MAHT

0.75L / kasts 3



3359950328939