Champagne

Cuvée Brut Rosé

Deutz

Présentation du vin

Terroir

Grands terroirs de la Marne

Assemblage

environ 79 % provenant des terroirs d'Aÿ, Bouzy, Verzenay, Ambonnay … et Chardonnay pour environ 21 % provenant du terroir d'Avize.

Informations sur le vin

Couleur	Rosé
Volume	75 cl
Alcool	12,00 %
Type de maison	Non Récoltant - Négociant

Dégustation et accords mets-vins

Par le vigneron

Le Brut Rosé Millésimé 2013 pourra s'apprécier comme apéritif et se mariera parfaitement avec la chair fine et fragile d'un rouget, d'un carpaccio de bœuf, d'un canard aux airelles, d'un carré d'agneau…
Au dessert, il sera le compagnon idéal d'une charlotte aux fraises.

Apparence

Le vin présente une robe d'une belle couleur saumonée aux reflets roses antiques. L'effervescence est fine et vive. Le cordon de mousse est élégant.

Nez

Le nez très fruité, fin et racé, revêt des notes de fruits rouges bien mûrs comme la cerise, la fraise et la groseille. L'expression est complexe et équilibrée.

Bouche

L'attaque est ronde et nette. La bouche, gourmande, offre un véritable panier de fruits rouges (groseilles, cerises…). Ce vin friand et charmeur est doté d'une texture tout en dentelle. La finale est élégante et tendue. La longueur en bouche est réelle. La persistance aromatique est en parfaite cohérence.