

Amour de DEUTZ Rosé

Millésime : 2009

Région et Appellation : Champagne - France

Cépages : Version rosé, cette cuvée est composée de 57% de Pinot Noir d'Aÿ, Ambonnay, Bouzy et de Verzenay et 43% de Chardonnay d'Avize, Villers Marmey et Mesnil-sur-Oger.

Vinification : Fermentations complètes, prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise. Spécificité de la Maison DEUTZ on trouve dans cette cuvée 6% de vin rouge issu de vieilles vignes de la Côte d'Aÿ et de Mareuil sur Aÿ.

Elevage : En cuve inox, puis minimum 10 ans sur lattes avant la mise en marché.

Accords mets et vins : Idéal sur des poissons comme le saumon ou le rouget, cette cuvée très vinique escortera parfaitement un canard aux fruits rouges ou un pigeon au sang rôti. Pour terminer le repas on pourra imaginer servir cette cuvée avec un dessert aux fruits rouges et épices.

Notation : -

