

VINS & CHAMPAGNES
SCHERER S.A.
DISTRIBUTEUR SUISSE

17 RUE LE ROYER, ACACIAS / GENEVE
INFO@SCHERER.CH
TEL: +41 22 308 10 65

WWW.SCHERER.CH

DEUTZ Brut Rosé

Millésime : Non millésimé

Région et Appellation : Champagne - France

Cépages : Assemblage soigneusement composé principalement de « Grands crus » et « Premiers crus » de Pinots noirs de la Montagne de Reims pour 90 % et d'un zeste de Chardonnay.

Vinification : Fermentations complètes, prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise. La spécificité de son style résulte de l'apport de 8%, en moyenne, de vin rouge issu de vieilles vignes de la Côte d'Aÿ et Mareuil-sur-Aÿ.

Elevage : En cuve inox, puis minimum 3 ans sur lattes avant la mise en marché.

Accords mets et vins : Tout comme le Brut Classic il s'avère être un bon partenaire d'apéritif. Il peut toutefois accompagner des poissons tel le saumon pour un accord tout en couleur mais aussi des fromages frais (Chaource, Brillat Savarin) et un dessert au chocolat pour terminer le repas sur une note tout en fraîcheur.

Notation : 91/100 Robert Parker

