

## DEUTZ Rosé Millésimé

**Millésime** : 2013-2014

**Région et Appellation** : Champagne - France

**Cépages** : Composé quasi exclusivement de Pinot Noir de la Montagne de Reims pour 80% et 20% de Pinot Noir de la Vallée de la Marne. On trouve une pointe de Chardonnay pour un supplément de délicatesse.

**Vinification** : Fermentations complètes, prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle champenoise. On trouve comme dans le Brut Rosé NV, un apport de 8 à 10% de vin rouge, pour le style de la Maison DEUTZ.

**Elevage** : En cuve inox, puis minimum 5 ans sur lattes avant la mise en marché.

**Accords mets et vins** : L'exclure de l'apéritif ne serait pas justifié mais cette cuvée pleine d'équilibre et d'élégance se mariera parfaitement avec un canard aux aînelles ou un pigeon aux cerises. Pour un accord plus « exotique », il escortera à merveille un plat de sushis.

**Notation** : -

