

CHAMPAGNE / DEUTZ BRUT CLASSIC



VARIEDADES DE UVA:

Pinot Noir (1/3), Pinot Meunier (1/3), Chardonnay (1/3)

COMPOSICIÓN:

El Brut Classic es el fruto del ensamblaje de varias vendimias. Cada año, se incorpora cierta proporción de vinos de reserva (entre el 20 y el 40%) con el fin de asegurar la constancia, la complejidad y el tipismo del estilo DEUTZ. La armonía del Brut Classic se debe a la calidad de las uvas. Todas proceden del Marne, alcanzando un equilibrio justo entre las tres grandes cepas de Champagne: Pinot Noir (1/3), Pinot Meunier (1/3) y Chardonnay (1/3).

NOTA DE CATA:

Su color oro intenso presenta una burbuja de gran finura -seña de identidad DEUTZ- característica de los vinos que se han beneficiado de un largo envejecimiento en contacto con lías.

El bouquet, muy expresivo, revela matices de tipo floral (majuelo, flor blanca,...) y aromas de pan tostado, de turrón y de fruta madura (peras, manzanas,...).

La boca combina el frescor de la Chardonnay y la untuosidad de la Pinot con una elegante estructura.

Los aromas se funden bien y la textura es sedosa.

El vino se redondea en boca con un matiz afrutado muy persistente.

MARIDAJE:

Este champagne, tan "clásico", es el más ecléctico de la gama DEUTZ: aperitivo ideal, puede acompañar pescados en salsa, aves y carnes blancas especialmente.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com