



# DEUTZ Brut Classic

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Šampanė, Prancūzija

## GAMINTOJAS

[Champagne DEUTZ](#)

## APDOVANOJIMAI

93 Falstaff

## ISTORIJA

DEUTZ šampano namų istorija prasidėjo dar 1838 m. Ay kaimelyje. Apyžinomas kaip kaimelis, sirpinantis vienas geriausių *Pinot Noir* vynuogių. Tačiau šampanams pagaminti namai naudoja žaliavą ir iš kitų augimviečių - *Verzenay, Mailly ir Mareuil sur Ay*. XX a. pabaigoje dėl finansinių sunkumų buvo nuspręsta parduoti DEUTZ šampano namus. Juos įsigijo Rouzaud šeima, kuriai priklauso šampano namai *Louis Roederer* ir daugybė kitų vyninių visame pasaulyje. Šampano namus valdyti buvo paskirtas Fabrice Rosset, kuris per kelis dešimtmečius reinvestavo 30 milijonų į vyno rūsius ir bendrą šampano namų infrastruktūrą. Vyno kokybę stiprinamai pasikeitė atėjus vyndariui (*chef de cave*) Michel Davesne. Nors DEUTZ namai yra tarp geriausių *Pinot Noir* augimviečių, DEUTZ gamina įvairios stiliškos šampanus. Asortimentas prasideda nuo ne vieno derliaus vynu "Brut Classic" ir "Brut Rosé", tačiau subtiliausi: William Deutz, Amour de Deutz (Blanc de Blancs ir Rosé) ir neseniai sukurti atskirų plotelių *Hommage à William Deutz La Côte Glacière* ir *Hommage à William Deutz Meurtet*. Įžangis "Brut Classic" su mielių nuosėdomis brandinamas ne trumpiau kaip tris metus, tuo tarpu *William Deutz* šampanas rūsiuose prabūna 10 metų.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Trijų klasikinių Šampanėje vynuogių mišinys: *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*. Vienas iš nedaugelio šampano namų, kurie naudoja tik pirmojo spaudimo sultis ir neįprastai daug rezervinių vynu (apie 40%), "Deutz Brut Classic" yra aukštos kokybės NV šampanas.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Citrinos geltonumo vynas kvėpia šviežiais obuoliais ir šiltais kepiniais, kurių aromatai itin ekspresyvūs ir ryškūs iš karto atskleidžia svarbių šampano namų išraišką taurėje. Burnoje vynas gyvybingas ir sudėtingas, ilgai išliekantis.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti kaip aperityvą, prie mėsingų aštrių, svieste keptų jūros šukučių.

## °C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



