



DEUTZ Amour de Deutz 2013

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė



GAMINTOJAS

Champagne Deutz



APDOVANOJIMAI

95 balai – Falstaff

20/20 – Vinum Wine Magazine



ISTORIJA

DEUTZ šampano namų siekiamybė– elegancija ir subtilumas kiekvienoje taurėje. Šių šampano namų istorija prasidėjo 1838 m. *Ay Grand Cru* kaimelyje, šiuo metu vadinamu Šampanės regiono širdimi bei viena geriausių *Pinot Noir* vynuogių augimvieta. XX a. pabaigoje jėgas vyninė suvienijo su *Rouzaud* šeima, garsėjančia *Louis Roederer, Cristal* šampanais. Šiandien DEUTZ vyno namai valdo 42 hektarus nuosavų vynuogynų, kurie patenkina 20% bendro gamintojo poreikio. Likusi dalis yra superkama iš ilgalaikes sutartis su gamintoju pasirašiusių augintojų, išskirtinai iš 3 geriausių Šampanės subregionų: *Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne*. Netgi 80% vynuogių atkeliauja iš *Grand Cru* ir *Premier Cru* augimviečių ir visi DEUTZ šampanui vynuogės auginančių vynuogynų yra prižiūrimi *la lutte raisonnée* principu– vengiant visų nereikalingų intervencijų vynuogynuose, ypač pesticidų bei herbicidų naudojimo.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Chardonnay* iš šiai vynuogei geriausių *Côte des Blancs* plotų: *Avize* (50%), *Mesnil sur Oger* (15%), *Oger* (12%), *Vertus* (6%). Likusi (6%) dalis renkama *Montagne de Reims, Villers-Marmery* kaimelyje.

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 7 metai,

Dozažas: 7 g/l.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šis *prestige cuvée* aromatų paletėje demonstruoja subtilius abrikosų, persikų, svarainių, keptų kriaušių, sloksniuotos tešlos, grietinėlės aromatus. Ypač minkšti burbuliukai glotniai apgaubia gomūrį ir diktuoja švelnią mėgavimosi patirtį. Ilgo, praktiškai sviestinio poskonio. Praėjus 10 metų nuo derliaus nuėmimo, šampanas vis dar jaunatviškas, demonstruojantis ilgą brandinimo potencialą.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Ragaujant jaunesnį vintažą, siūlome derinti su delikačiais juodaisiais ikrais, *Kobe* jautienos arba tuno *carpaccio*. Tuo tarpu, brandaus Amour de Deutz šampano taurę, rekomenduojame išbandyti kartu su šviežiai pagautu Baltijos jūros sviestiniu otu.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



