



DEUTZ Blanc de Blancs brut

Vintage 2018

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė



GAMINTOJAS

Champagne Deutz



APDOVANOJIMAI

93 balai – Wine Spectator

95 balai – Wine Enthusiast



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 *Côte des Blancs* subregiono geriausių augimviečių: *Avize* (44%), *Le Mesnil* ir *Oger* (35%), *Villeneuve Renneville* (8%), *Cramant-Chouilly* (8%), *Villers - Marmery & Trépail* (5%).

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 5 metai.

Dozažas: 9 g/l.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Šis *Blanc de Blancs* šampanas mus pasitinka elegantiška aukso spalva ir į paviršių kylančiais ypač smulkiais burbuliukais. Aromatų paletėje juntame citrinos šerbetą, gudobelę, akaciją, vanilę, *brioche* bandelę, neiškilusią saldžių kepinių tešlą. Burnoje– pradžioje ekspresyvus bei gyvas *Avize ir Oger Chardonnay* vynuogių dėka, tačiau greitai gomūrį užvaldo kremiškumo ir švelnumo pojūtis, lydintis ir poskonyje.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikus derinys prie šukučių tartaro, jūros ešerio kepsnio, langusto mėsos, jūrinio karšio ceviche.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



