



DEUTZ Brut Classic

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

GAMINTOJAS

Champagne Deutz

APDOVANOJIMAI

93 balai – Falstaff

90 balų – 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 ilgalaikės 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 vynuoges auginančių vynuogynų yra prižiūrimi *la lutte raisonnée* principu– vengiant visų nereikalingų intervencijų vynuogynuose, ypač pesticidų bei herbicidų naudojimo.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

38% *Pinot Noir*, 32% *Meunier*, 30% *Chardonnay* išskirtinai iš *Montagne de Reims, Côte des Blancs, and Vallée de la Marne* subregionų.

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 3 metai.

Dozažas: 9 g/l.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios aukso spalvos šampano taurėje neįpareigojančiai persipina baltų gėlių, gudobėlės, obuolio, kriaušės, skrebučio, marcipano ir plikyto kremo aromatai. Burnoje šis šampanas ypatingai švelnius, smulkių visą gomūrį padengiančių burbuliukų. Švelnaus, tačiau ne trumpo poskonio. Elegancija ir subtilumas kiekvienoje taurėje

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Idealus šampanas aperityvui. Rekomenduojame derinti su jūros gėrybių, vieno kąsnio sumuštiniais, rūkyta lašiša, citrina gardinta žuvimi kaip *Sole a la Meunière*.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



