



# DEUTZ Brut Rose Sakura

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

## GAMINTOJAS

Champagne Deutz

## APDOVANOJIMAI

91 balai – Falstaff

92 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 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

90% *Pinot Noir* (iš *Montagne de Reims*), 10% *Chardonnay* (*Côte des Blancs*). Brandinimas su mielių nuosėdomis: 3 metai, Dozažas: 9 g/l.

Ypatingai blyški rožinė spalva yra pasiekama įmaišius 8% *Pinot Noir* raudonojo vyno, išskirtinai iš vyndariui priklausančio *Meurte* vynuogyno, esančio prie pat DEUTZ šampano namų. DEUTZ Rose Sakura, tai limituoto leidimo pakuotė, inspiruota Japonijos *hanami* tradicijos– estetiniu žydinčiu japoniškų vyšnių stebėjimu.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Blyškios laišos spalvos šampanas skleidžiasi išraiškingais laukinių braškių, spanguolių, aviečių aromatais, kuriuos papildo saldžios grietinėlės, marcipano natos. Ypač smulkių burbuliukų, lengvo, malonaus ir neįpareigojančio poskonio.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai tinka ne tik kaip aperityvas, bet puikus derinys su laišos steiku, antienos su spanguolių padažu, kremiškų sūrių tokių kaip *Chource* ar *Brillat Savarin*.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

