



# DEUTZ Brut Vintage 2016

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

## GAMINTOJAS

Champagne Deutz

## APDOVANOJIMAI

94 balai – Falstaff

94 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

2016 metais mišinį sudarė: 62% *Pinot Noir*, 34% *Chardonnay*, 4% *Meunier*. Brandinimas su mielių nuosėdomis: 4,5 metai, Dozažas: 8 g/l.

Kaip pažymi *Chef de Caves Michel Davesne* šie metai buvo ypatingai lietingi, tačiau labai sėkmingi DEUTZ vynuogynuose auginamoms *Pinot Noir* vynuogėms, todėl šie metai vienareikšmiškai atsidurs Deutz senų vintažų vynotekoje ir taps papildomai prieinami pirkėjams 20-50 metų bėgyje.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

2016 metų derliaus DEUTZ Brut Vintage pasitinka aukso geltonumu ir pyne iš baltažiedžių gėlių, nokių rudeninių obuolių, abrikosų, migdolų, marcipano, brioche bandelės aromatų. Šias natas gomūryje subtiliai papildo lengvas minerališkumo-sūrstelėjimo įspūdis.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojame išbandyti prie baltųjų trumų risotto, šviežių jūros gėrybių, langusto mėsos, arba veršienos kreminiame padaže.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



