



DEUTZ Extra-Brut Classic

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

GAMINTOJAS

Champagne Deutz

APDOVANOJIMAI

90 balų – Cellar Tracker

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 perkama iš ilgalaikės sutarties 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% *Pinot Meunier*, 30% *Chardonnay* išskirtinai iš *Montagne de Reims*, *Côte des Blancs*, and *Vallée de la Marne* subregionų.

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 4 metai.

Dozažas: 3 g/l.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Identiškos DEUTZ *Brut Classic* vynuogių kompozicijos, tačiau 3 g/l dozažo, šis šampanas pasitinka atpažįstamais gudobėlės, obuolio, kriaušės, skrebučio, marcipano ir plikyto kremo aromatais. Tačiau papildomi 1 metai su mielių nuosėdomis pasireiškia brioche, kruasano bandelių natomis. Žemesnis cukraus lygis nemaskuoja išraiškingų aromate sutinkamų skonių. Rezultatas: netikėtai ekspresyvus, išraiškingas, svarus šampanas.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojame tiekti su rūkyta lašiša, moliūgu įdarytais ravioliais, langusto mėsa, traškiais žuvies tako.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C

