



# DEUTZ Meurtet Vintage 2015

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

## GAMINTOJAS

Champagne Deutz

## APDOVANOJIMAI

95 balai – Wine Enthusiast

2023 m. – Geriausias Vintaž. Šampanas – LT Vyno Čempionatas

## 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 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

100% *Pinot Noir* iš *Meurtet* vynuogyno, priklausančio išskirtinai DEUTZ namams, išsidėsčiusio *Ay Grand Cru* kaimelyje, garsėjančiame kaip kone geriausia *Pinot Noir* vynuogių teritorija visoje Šampanėje.

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 5 metai, Dozažas: 9 g/l.

2015 metai Šampanėje pasižymėjo kaip ypatingai karšti ir sausi, tačiau kaip pažymi *chef de cave Michel Davense* – dosnūs, nepamirštami ir ypač sėkmingi *Meurtet* plotui.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Auksu spinduliuojančio šampano taurėje aiškiai jaučiame iš taurės ištrūkti pasiruošusius ekspresyvius cukrutų citrynų, braškių, akacijos, džiovintų kaulavaisių, imbierinių saldainių aromatus, kurie yra persipynę su biskvity, plikyto kremo natomis. Burnoje vinas išraiškingas, intensyvus, nokus. Ilgo, kompleksiško poskonio.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Ypač gastrominis šampanas, kurį rekomenduojame išbandyti su *foie gras*, sahimu, omaro mėsa, tuno steiku.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



