



DEUTZ William Cuvee Vintage

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Šampanas, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Šampanė

GAMINTOJAS

Champagne Deutz

APDOVANOJIMAI

2014 m. – 94 balai – Wine Spectator

2014 m. – 94 balai – Decanter World Wine Awards

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

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

77% *Pinot Noir* iš keturių *Grand Cru*: *Aÿ, Bouzy, Ambonnay ir Verzenay*; 20% *Chardonnay* iš *Avize, Vertus, Chouilly ir Villers-Marmery*; 3% *Meunier*.

Brandinimas su mielių nuosėdomis: 9 metai,

Dozažas: 8 g/l.

Pavadintas DEUTZ šampano namų įkūrėjo William Deutz garbei, pasak chef de cave Michel Davesne šis šampanas yra istoriškai tiksliausia šių namų skonio išraiška.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso spalvos etiketės šampanas taurėje irgi žiba auksu. Aromatų puokštėje susipina svarainių, abrikosų, persikų, medaus, marcipano ir skrebučio natos. Burnoje šampanas vaisiškas, energingas, tačiau kreminės tekstūros. Ilgo, vientiso poskonio.

Kritikų pažymimas ypač ilgas brandinimo potencialas.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai dera prie ypatingos progos arba jūros ešerio, veršienos tartaro, tropiniais vaisiais gardinto triušio, sashimi.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

6-8°C



