Champagne Deutz Blanc De Blancs 2011: equilibrio di gusto

blanc-de-blancs-2011-champagne-deutz-580cdcfb

Valutato con punteggi altissimi dalle più prestigiose “Bibbie” mondiali del buon bere, DEUTZ BLANC DE BLANCS vendemmia 2011 è una delle Cuvée Signature della celebre Maison di Aÿ.

Per l’annata del 2011 DEUTZ ha selezionato lo Chardonnay dai terroirs più nobili quali Avize, dalle uve che contribuiscono alla sottigliezza dell’aroma e al sentore fruttato, Le-Mesnil-sur-Orger le cui uve conferiscono la forte struttura e Villers-Marmery per dare un tocco genuino e gustoso. Il risultato è un vino dal carattere molto elegante, rotondo e avvolgente, con un profilo aromatico piacevolmente evoluto, in grado di maturare per anni in bottiglia. Emana piacevoli sentori di fiori bianchi, frutta esotica, scorze d’arancia e di limone. In bocca presenta un attacco vivace per poi diventare elegante al palato.

Lo Champagne DEUTZ BLANC DE BLANCS 2011 è il vino ideale per un aperitivo di grande classe e per accompagnare piatti prelibati e crostacei. Un equilibrio perfetto garantito da una Maison che dal 1838 tramanda la sublime arte dello Champagne ai suoi estimatori in tutto il mondo.

Il Marchio DEUTZ è distribuito in esclusiva per l’Italia da D&C, storico distributore nel settore del Beverage, impegnato a promuovere un consumo responsabile delle bevande alcoliche.