"Trio de Prestige" Deutz, il lusso dello Champagne si fa in tre

dutz-67c93686

Deutz rinnova la sua proposta di prestigio dedicando alle sue migliori tre Cuvée una nuova **confezione di prestigio**, pensata in esclusiva per le feste e per tutti i momenti che meritano di essere celebrati al meglio. Un trio unico, composto da **tre bottiglie d'eccezione da 37,5cl ciascuna**, che diventa l'occasione per degustare il top della produzione Deutz. È stata l'ottima vendemmia e il talento degli enologi della Maison francese, infatti, a permettere la nascita di questo "**Trio de Prestige**", **William Deutz 2008, Amour de Deutz 2008 e Amour de Deutz Rosè 2008**, oggi proposto in un elegante cofanetto in bianco perla. Tre bottiglie che saranno sicuramente complici dei momenti più emozionanti, insieme in un esclusivo packaging pensato per celebrare degnamente il Natale e il Capodanno o per organizzare con un ristretto gruppo di amici una degustazione esclusiva: la confezione, infatti, permette un assaggio del top di gamma della produzione Deutz, per avvicinarsi all'arte della degustazione partendo dall'alto.

deutz-confezione-3-bt-haute-de-gamme**WILLIAM DEUTZ 2008** - Note di degustazione. Il colore cristallino è ornato di delicati riflessi dorati. Il perlage è fine, delicato e incessante. Al naso si presenta ricco e molto espressivo, sviluppando inizialmente note delicate di fiori bianchi, di pesca e di pera. In bocca il vino seduce con il suo corpo ampio e vellutato. Complessità e gradazione alcolica elevata rispondono alla freschezza iniziale per offrire sensazioni di armonia e squisitezza assolute. Il finale è setoso, complesso ed elegante. Composizione della Cuvée Pinot Nero (65%) proveniente soprattutto dai territori di Ay?, Bouzy, Ambonnay, Verzenay; Chardonnay (32%) dai territori di Ay? e Le Mesnil-sur-Oger; Pinot Meunier (3%) proveniente dai territori di Pierry. Abbinamenti consigliati Aperitivo di gran classe, il William Deutz 2008 offre il meglio di sé in abbinamento con piatti raffinati: foie gras, caviale, astice, secondi di pesce alla griglia o con una salsa leggera e carni bianche leggermente insaporite da aromi esotici.

AMOUR DE DEUTZ 2008 - Note di Degustazione Il colore scintillante è ravvivato da un delicato cordone di spuma. Al naso ha grande classe e leggerezza, con note delicate di fiori bianchi che s'intrecciano ad aromi deliziosi di pesca noce e di susina mirabella. In bocca, l'attacco è franco e setoso. La struttura è assai armoniosa, con un equilibrio perfetto di note floreali, fruttate e minerali. Composizione della Cuvée L'annata 2008 offre un Amour de Deutz affascinante e ammaliante. Una cuvée davvero ricca di grandi promesse, elaborata a partire dal vitigno Chardonnay in purezza, con uve provenienti da Avize (57%), Mesnil-sur-Oger (38%) e Villers-Marmery (circa 5%). Abbinamenti consigliati La Cuve?e Amour de Deutz è un aperitivo eccezionale e la portata del millesimo 2008 gli conferisce anche il carattere di vino a tutto pasto, che accompagna con gioia i piatti autentici, delicati e armoniosi delle feste, come l'astice, la spigola, l'halibut, che verranno esaltati dalle bollicine di Amour de Deutz.

AMOUR DE DEUTZ ROSÉ 2008 - Note di Degustazione Il colore e? scintillante e di un delicato oro rosa. Il perlage è fine, vivace e regolare, con un cordone di spuma vibrante e gioioso. Molto espressivo e intrigante, il naso svela aromi delicati di piccoli frutti rossi e neri, ravvivati da un'elegante nota di vaniglia. In bocca, note di fragola, lampone e ribes. Elegante, preciso e prelibato, il finale ha una buona lunghezza. Composizione della Cuvée La cuvée Amour de Deutz Rosé 2008 e? elaborata principalmente a partire da Pinot Nero (64%) dai territori di Ay? , Verzenay Ambonnay e Bouzy e da Chardonnay (36%) dei cru di Avize e Le Mesnilsur-Oger. Il colore rosato del vino è dovuto all'apporto, al momento dell'assemblaggio, del 9% di un grande Pinot Nero vinificato in rosso, elaborato da Deutz partendo da parcelle di vecchie viti della costa di Ay? e di Mareuil-sur-Ay?. Abbinamenti consigliati Aperitivo d’eccezione, sa accompagnare piatti autentici, armoniosi, e addirittura speziati, sposando felicemente un astice alla griglia o le carni raffinate e delicate di pesci di pregio come la triglia di scoglio o il San Pietro.