

Deutz Brut Rosé

Intention de la Chef de Caves

« L'autre expression emblématique de la Maison Deutz. Réalisée juste après le Brut Classic, elle célèbre l'équilibre entre la finesse des plus beaux Pinots Noirs de la Maison à Aÿ et l'éclat des grands crus de la Côte des Blancs. Un joli panier de petits fruits rouges pour des sensations croquantes et un plaisir tout en séduction. Un jeu subtil entre la matière et la lumière. »

Caroline Latrive



DOSAGE

6,5 g/L

VIEILLISSEMENT

3 ans

Fermentation
malolactique réalisée

Assemblage (base 2021)

Pinot Noir : 75 % (dont 5% de vin rouge)
Chardonnay : 23 %
Pinot Meunier : 2 %
Vin de réserve : 5 % (millésime 2020)
100% Premiers & Grands Crus

Dégustation

La robe, d'un rose pâle lumineux, signe immédiatement la délicatesse de la cuvée.

Le bouquet s'ouvre sur un **joli panier de petits fruits rouges croquants** : gelée de cassis, fraises du jardin, myrtilles fraîches. Des notes de **pommes jaunes juteuses**, de **rhubarbe** et une **touche de violette** complètent cette expression vive, séduisante et appétente.

En bouche, une **trame acidulée et salivante** dominée par la groseille se déploie. Une **pointe de poivre noir** en finale apporte une belle minéralité inspirée par les Pinots Noirs d'Aÿ. La macération à froid, l'extraction douce et le respect du fruit tout au long du processus contribuent à une impression de **croquant, de pureté et d'intensité**.

Un rosé subtil, lumineux, à déguster dès l'apéritif ou sur une entrée.

Accord Mets & Champagne

Tout autant Champagne d'apéritif que vin de repas, Deutz Brut Rosé accompagne à merveille un saumon aux champignons, un carpaccio de bœuf, un canard aux aînelles, un carré d'agneau ou des fromages frais : Chaource, Brillat-Savarin.



Croquant - Séduisant - Subtil

Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE