

DEUTZ “ EXTRA BRUT ”



Notes de dégustation

- La robe couleur or paille du Deutz Brut Classic "Extra Brut" présente un perlage d'une rare finesse, caractéristique des vins ayant bénéficié d'une fermentation parfaitement maîtrisée et d'un long mûrissement sur lies.
- Le nez révèle de subtiles notes de fleurs (aubépine, fleurs blanches, ...), puis des arômes délicats de fruits, d'une très grande pureté.
- En bouche, le vin est d'un équilibre parfait et d'une grande élégance, associant la fraîcheur du Chardonnay et l'onctuosité du Pinot Noir. Les arômes sont bien fondus et la texture soyeuse, s'arrondissant en fin de bouche sur des notes de pêche blanche, de coing et de fleurs.
- Belle longueur en bouche. Une finale nette et fraîche qui laisse place à d'autres moments de dégustation...

Composition de la cuvée

La cuvée "Extra Brut" est le fruit de l'assemblage de plusieurs années de vendange, un vin qui offre la finesse et l'élégance du Brut Classic avec un dosage différent et une année supplémentaire de vieillissement sur lies.

Le secret de son style repose sur :

- un parfait équilibre entre les trois cépages qui la composent : Pinot Noir (1/3), Pinot Meunier (1/3) et Chardonnay (1/3).
- La qualité des raisins dont la plupart sont issus de « Grands » ou « Premiers Crus », ainsi que l'utilisation par Deutz de la première fraction du pressurage uniquement, la « Cuvée ».
- L'incorporation d'environ 20% de vins de réserve (des vins clairs d'exception de vendanges antérieures) qui lui assurent une parfaite constance année après année, et une belle complexité.
- Un faible dosage (trois grammes de sucre par litre) qui apporte à l'Extra Brut des notes crayeuses et minérales, lui conférant fraîcheur et vivacité.

Harmonie des mets et des vins

La cuvée "Extra Brut" est un apéritif idéal. Elle accompagnera aussi merveilleusement bien les fruits de mer, les coquillages et les poissons fins (saumon, turbot, Saint-Pierre), ainsi que les sushis.