

# AMOUR DE DEUTZ 2011



## Notes de dégustation :

A l'œil, le vin séduit par sa robe d'un bel or cristallin, délicatement soutenu par un subtil cordon de mousse et une effervescence onctueuse.

Au nez, Amour de Deutz 2011 exprime une intensité riche et complexe. Les arômes profonds et distincts révèlent des notes de fruits à noyaux : abricot, pêche, poires William et passe-crassane aussi ... accompagnées de jolies notes d'herbes fraîchement coupées.

En bouche, l'attaque est vive et ample. Le vin enveloppe le palais d'une dentelle veloutée rehaussée par une belle persistance aromatique. Les arômes ressentis à l'examen olfactif se confirment ; avec un finale onctueuse se prolongeant sur une fine note de beurre frais.

La relative jeunesse du millésime met en évidence, à la dégustation, un grand potentiel d'évolution et de garde.

## Composition de la cuvée :

Elaborée exclusivement à partir du cépage Chardonnay issu des grands terroirs d'Avize (50 %), du Mesnil-sur-Oger (15 %), Oger (12%), Villeneuve (11%), Vertus (6 % environ), Villers-Marmery (6%).

## Harmonie des vins et des mets :

La cuvée « Amour de Deutz » est un apéritif d'exception.

Les « grands blancs » sont ravis d'être escortés de caviar, de sushi, de sashimi, de carpaccios de thon ou de boeuf de Kobé.

La structure de ce millésime permettra avec bonheur beaucoup d'autres associations de gastronomie ; depuis, par exemple le homard, la viande blanche jusqu'à des mets offrant plus de textures et des composantes aromatiques plus complexes...

