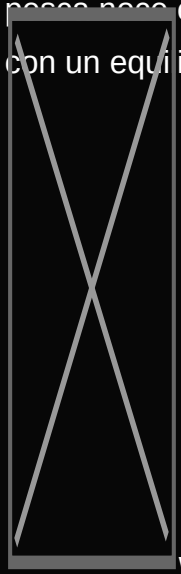
Decanter World Wine Awards: 1 argento e 3 bronzi allo Champagne Deutz

champagne-deutz-brut-classic-dd5a5c56

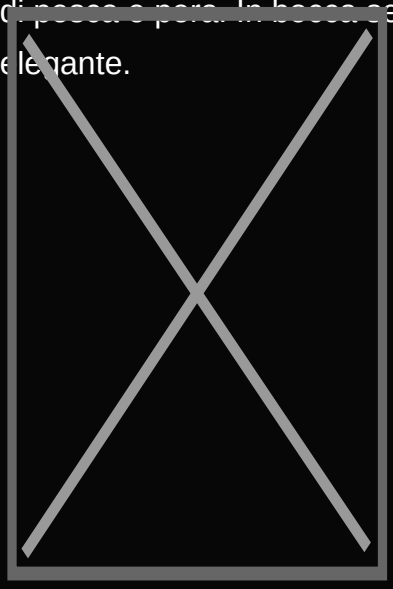
Lo Champagne Amour de Deutz 2007 si è aggiudicato la Medaglia d’Argento ai Decanter World Wine Awards, uno dei più grandi e prestigiosi concorsi vinicoli al mondo. Premiati con la medaglia di bronzo anche lo Champagne William Deutz 2006, il Deutz Brut Classic e il Deutz Brut Rosè.

L’**Amour de Deutz 2007** premiato con la Medaglia d’Argento è una cuvée elaborata a partire dal vitigno Chardonnay in purezza, con uve provenienti da Avize (57%), Mesnil-sur-Oger (38%) e Villers-Marmery (circa 5%). 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.



William Deutz 2006, medaglia di Bronzo, è invece un assemblaggio di Pinot Nero (65%) proveniente dai territori di Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzenay; Chardonnay (32%) dai territori di Aÿ e Le Mesnil-sur-Oger; Pinot Meunier (3%) proveniente dai territori di Pierry. Di colore cristallino con delicati riflessi dorati, ha un perlage fine, delicato e incessante. Al naso presenta note delicate di fiori bianchi,

di pesca e pera. In bocca seduce con il suo corpo ampio e vellutato e il finale è setoso, complesso ed elegante.



Il **Deutz Brut Rosé**, altra Medaglia di Bronzo, è un assemblaggio di uve Pinot Noir (55%) e Chardonnay (45%) e beneficia dell'aggiunta finale di un 8% di uve di Pinot Noir rosso, che ne determinano il suo straordinario equilibrio. È uno Champagne delicato, elegante, dalle tenere sfumature rosa corallo, dolcemente aromatico con in bocca un retrogusto di frutti rossi, pesca nettarina bianca, latte di cocco e rosa alpina con sfumature di vaniglia.

Infine il **Deutz Brut Classic**, terza Medaglia di Bronzo, è un'etichetta intramontabile e vera bandiera della casa fondata nel 1838 e conosciuta come una tre le più solide del territorio. Da solo rappresenta l'80% della produzione della Maison ed è da sempre il grande protagonista in tutti i brindisi importanti. È dalle tre varieta` di vitigni che intervengono in parti uguali nell'assemblaggio (34% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier) che il Brut Classic Deutz trae la sua armonia e il suo perfetto equilibrio. Dopo ciascuna vendemmia, la base viene arricchita da una quota di vins de réserve che va dal 25 al 40% a seconda dell'annata. All'olfatto si sentono per primi i profumi floreali, poi il dolce dei frutti gialli e rossi che si muovono su una vena minerale. L'attacco in bocca è segnato dalle dolcezze di frutto, con una bollicina abbondante ma fine. Sul palato finisce elegante, ancora fruttato, con una nota molto persistente.

Giunti alla quattordicesima edizione, i Decanter World Wine Awards (DWWA) sono organizzati dalla prestigiosa rivista Decanter, il famoso magazine dedicato al vino e all'enologia. La giuria è composta da autorevoli esperti e professionisti del wine business e i DWWA sono riconosciuti a livello internazionale per l'affidabilità del loro rigoroso processo di degustazione e selezione.

Tutte le etichette di Champagne Deutz sono importate e distribuite in esclusiva per l’Italia da D&C, una delle realtà più solide nel settore confectionery e beverage.

www.dec.it