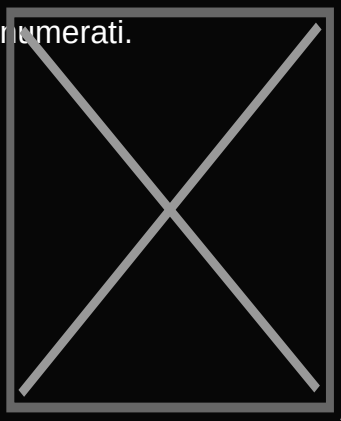
Quattro prestigiose proposte Deutz per il Natale 2017

champagne-deutz-mathusalem-amour-de-deutz-2002-1fd68c5f

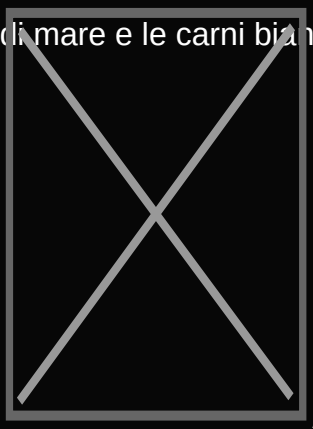
Nulla più dello Champagne esprime la quintessenza del lusso, dell'eleganza e dell'esclusività. La Maison Deutz per Natale 2017 propone 4 preziose annate di mathusalem di Amour de Deutz, una delle due cuvée di prestigio della Maison, in una confezione di altissima qualità: veri piccoli capolavori di alto artigianato per un regalo di grande prestigio. Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 1999, vestito con uno splendido abito di pelle bianca, Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2000, avvolto con una magnifica pelle rossa e Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2002, racchiuso in uno scrigno di metallo satinato griffato Christofle, e Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2005, inserito in un protettivo involucro in corian, sapientemente sagomato. Tutti oggetti di Design per custodire il vino più prezioso e prodotti in edizione limitata, infatti sono solo pochissimi esemplari numerati.



Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 1999 è un vino unico, che concentra un mix di emozione e passione. Un'annata che mostra la piena maturità nella perfezione dello stile. Il suo colore è luminoso e cristallino, il perlage scorre in un flusso infinito di minuscole bollicine.

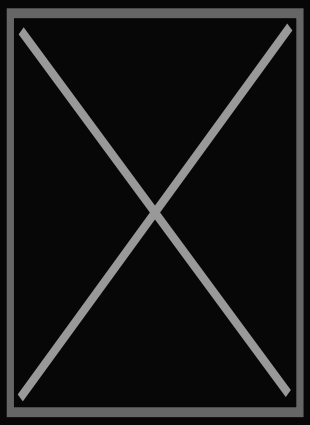
Il bouquet si rivela subito complesso ed espressivo: inizia rilasciando aromi sottili, freschi e quasi dolci, che ricordano fiori bianchi come gelsomino, giglio e caprifoglio e, mentre evolve nel bicchiere, sviluppa poi sentori di pasticceria appena sfornata.

Ideale per l’aperitivo più chic, l’ mour de Deutz Brut Millesimé 1999 è perfetto anche per accompagnare squisite ricette di alta cucina, dove dà il meglio di sé in particolare con il pesce, i frutti di mare e le carni bianche. Delizioso anche con biscotti e torte raffinate.



Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2000 è invece complesso e irresistibile, di grande fascino. Ha un cuore impalpabile, dal finissimo perlage e dai profondi riflessi bronzo dorati. Subito travolge con un intenso aroma di fiori bianchi che si combinano con la cotogna candita e si fondono in un magico duetto. L'attacco poi è sorprendente e vivo: il profumo di uva spina e di mele al forno evocano lontane dolcezze rétro che culminano in un finale di delizie. Vino importante e di grande impatto, Amour de Deutz Brut Millesimé 2000 ha una struttura di grande leggerezza, un’architettura che sembra fatta di preziosissima organza, all’insegna della finezza e della complessità, adatta a essere gustata a tutto pasto.

La cuvée Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2002 è rappresentativa del meglio della gamma, un'annata simbolica per la perfezione. Elaborata da un grande cru di Chardonnay, è uno Champagne che offre al naso immediate note floreali di caprifoglio e si apre poi ad aromi appassionati di agrumi e frutta secca, con anche una bella punta di vaniglia. Al palato, l’ Amour de Deutz Brut Millesimé 2002 è promettente e inizia con un attacco sincero e ampio attraverso la nota agrumata, che ruota intorno ad arancia, clementina e mandarino, per una degustazione strutturata, fresca e vivida, dalla finitura notevolmente persistente.



Ricco ed espressivo, **Amour de Deutz Mathusalem Brut Millesimé 2005** si presenta subito con un sensazione intensa e stuzzicante. Il colore è cristallino, limpido e con riflessi d’oro bianco, e al naso presenta un bouquet di grande intensità aromatica, con sentori fruttati di susine e pesche noci e note pasticcere di grande complessità. L’annata gioca poi anche sulla seduzione, condivide forti emozioni e incarna alla perfezione lo spirito originale della Maison. Amour de Deutz Brut Millesimé 2005 è una promessa di gusto che dura nel tempo, un mix di piacere, visivo e olfattivo, che esprime un perfetto equilibrio tra gli ingredienti: texture leggera e morbida, sapori vegetali che gradualmente evolvono verso aromi floreali e di agrumi più nitidi e definiti, con un finale delicatamente sensuale, ideale per accompagnare un pranzo importante.