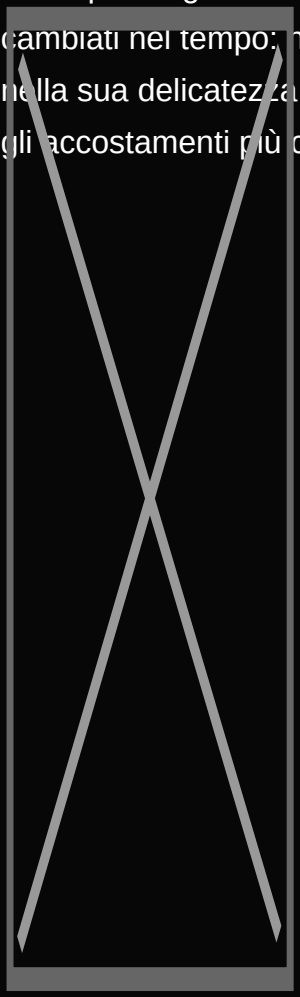
Deutz Rosé, non solo per le occasioni speciali

champagne-deutz-rose-61a70556

Lo Champagne è sempre stato il vino delle feste, degli attimi felici e delle celebrazioni, ma sa adattarsi ai tempi e ai gusti che cambiano. DEUTZ Rosé viene incontro a palati e abbinamenti che sono cambiati nel tempo: non solo occasioni speciali ma nuovi modi e occasioni di berlo. Il segreto sta tutto nella sua delicatezza ed eleganza, dalle sfumature dolcemente aromatiche, che lo rendono ideale per gli accostamenti più creativi.



DEUTZ Rosé, infatti, è un assemblaggio di uve Pinot Noir (55%) e Chardonnay (45%) con l’aggiunta finale di uve di Pinot Noir rosso (8%), che ne determinano lo straordinario

equilibrio e ne fanno uno Champagne per mille occasioni: da bere liscio, a tutto pasto oppure… on the rocks. Sì, perché sempre più spesso troviamo lo Champagne sui banconi dei Bartender e DEUTZ Rosé in particolare, grazie al suo carattere leggero, accessibile e festoso, è l'ideale anche per i cocktail, servito con frutta e verdura, tutto on the rocks. Senza dimenticare il più tradizionale Kir Royale, Champagne e Cassis, rivisitato con la variante delle sfumature rosé.

Per l'aperitivo, dunque, oppure per la tavola: DEUTZ Rosé, infatti, è perfetto non solo per accompagnare un delicato pre-dinner ma anche per gustare un ricercato secondo di pesce - con l'aragosta alla griglia è il non plus ultra - o un tenerissimo carpaccio di manzo Kobe, una porzione di agnello o un ricercato arrosto di piccione. Archiviato l'abbinamento più scontato con le ostriche, oggi i Bartender propongono DEUTZ Rosé in accostamenti inconsueti e azzardati: dal risotto ai formaggi alla cucina giapponese o alla pizza, rigorosamente gourmet, le bollicine esaltano la fantasia e il palato.

DEUTZ Rosé è uno Champagne della prestigiosa Maison francese fondata nel 1838 che da sempre coltiva la coerenza, l'eleganza e la classicità. DEUTZ Rosé e le altre etichette di Champagne DEUTZ sono importate e distribuite in esclusiva per l'Italia da D&C.