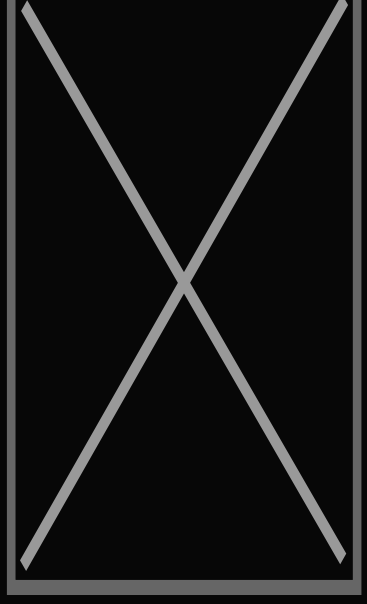
Hommage a William DEUTZ 2010: un meritato riconoscimento mondiale

cofanetto-hommage-william-deutz-2010-0411ac54

The Wine Spectator è la Bibbia mondiale del buon bere che dal 1988 pubblica ogni anno l’elenco delle 100 etichette più prestigiose e valuta con rigore ed estrema professionalità tutte le caratteristiche di un vino per conferirgli un punteggio. Un giudizio che viene ritenuto insindacabile dai professionisti dell’HO.RE.CA. e dagli appassionati. Recentissima è la valutazione - i cosiddetti voti di degustazione - attribuita al superbo Champagne Hommage à William DEUTZ 2010, lo speciale Millesimato nato per celebrare i 150 anni della celebre Maison di Ay.

Ben 93 punti sono stati infatti conferiti all’etichetta da Alison Napjus, la maggiore esperta americana di Champagne. Un risultato che Fabrice Rosset, Presidente della Maison DEUTZ, ha accolto con orgoglio e che sancisce un percorso di gusto e di qualità che grazie a questo vino spettacolare raggiunge livelli altissimi.

Hommage à William DEUTZ 2010 nasce in edizione limitata di sole 6000 bottiglie, una scelta che lo rende ancora più prezioso. Inoltre, è il primo vino della Maison DEUTZ ad essere definito “Pure Ay” poiché prodotto con uve provenienti esclusivamente dai due vigneti storici del Fondatore. Un Blanc des Noirs 100% Pinot Nero dalle straordinarie qualità che rende giustamente hommage alla innegabile lungimiranza del fondatore della Maison che intravide nei terroirs alle pendici della montagna di Reims i luoghi ideali dove veder prendere vita i suoi capolavori.



Pionieristico nel 1838, una meravigliosa certezza nel 2018, una certezza che viene anche riconosciuta a livello mondiale dalla più eminente voce del settore dopo aver incantato i palati dei fortunati appassionati che lo hanno già degustato.

Hommage à William DEUTZ 2010 è uno Champagne dal colore brillante dorato, con sfumature di rame. Al naso si apre con note seducenti di vite, pesca, mela cotogna, albicocca e prugna per poi lasciare il posto a miele e mandorla. Un equilibrio perfetto tra freschezza e complessità, armonia ed eleganza che regala un finale ricco e sostenuto da delicate note iodate tipiche del terreno delle colline su cui crescono queste uve. E’ la scelta perfetta per un aperitivo di classe o per accompagnare piatti di grande raffinatezza come l’aragosta alla griglia, un carpaccio di tonno, una selezione di formaggi. Il sushi, e in particolare tutti i piatti della cucina orientale, trovano in Hommage l’abbinamento ideale.