# Trio de Prestige di Deutz, il lusso dello champagne

deutz-confezione-3-bt-haute-de-gamme-8006d827

Deutz rinnova la sua proposta di prestigio dedicando alle sue migliori tre Cuvée una nuova confezione di prestigio, pensata in esclusiva per le feste e per tutti i momenti che meritano di essere celebrati al meglio. Un trio unico, composto da tre bottiglie d’eccezione da 37,5cl ciascuna, che diventa l’occasione per degustare il top della produzione Deutz.

È stata l’ottima vendemmia e il talento degli enologi della Maison francese, infatti, a permettere la nascita di questo "Trio de Prestige", William Deutz 2008, Amour de Deutz 2008 e Amour de Deutz Rosè 2008, oggi proposto in un elegante cofanetto in bianco perla. Tre bottiglie che saranno sicuramente complici dei momenti più emozionanti, insieme in un esclusivo packaging pensato per celebrare degnamente il Natale e il Capodanno o per organizzare con un ristretto gruppo di amici una degustazione esclusiva: la confezione, infatti, permette un assaggio del top di gamma della produzione Deutz, per avvicinarsi all’arte della degustazione partendo dall’alto.

**WILLIAM DEUTZ 2008**

**Note di Degustazione**
Il colore cristallino è ornato di delicati riflessi dorati. Il perlage è fine, delicato e incessante. Al naso si presenta ricco e molto espressivo, sviluppando inizialmente note delicate di fiori bianchi, di pesca e di pera. In bocca il vino seduce con il suo corpo ampio e vellutato. Complessità e gradazione alcolica elevata rispondono alla freschezza iniziale per offrire sensazioni di armonia e squisitezza assolute. Il finale è setoso, complesso ed elegante.

*Composizione della Cuvée*
Pinot Nero (65%) proveniente soprattutto dai territori di Ay¨, Bouzy, Ambonnay, Verzenay; Chardonnay (32%) dai territori di Ay¨ e Le Mesnil-sur-Oger; Pinot Meunier (3%) proveniente dai territori di Pierry.

*Abbinamenti consigliati*
Aperitivo di gran classe, il William Deutz 2008 offre il meglio di sé in abbinamento con piatti raffinati: foie gras, caviale, astice, secondi di pesce alla griglia o con una salsa leggera e carni bianche leggermente insaporite da aromi esotici.

**AMOUR DE DEUTZ 2008**

*Note di Degustazione*
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.

*Composizione della Cuvée*
L'annata 2008 offre un Amour de Deutz affascinante e ammaliante. Una cuvée davvero ricca di grandi promesse, elaborata a partire dal vitigno Chardonnay in purezza, con uve provenienti da Avize (57%), Mesnil-sur-Oger (38%) e Villers-Marmery (circa 5%).

*Abbinamenti consigliati*
La Cuvee Amour de Deutz è un aperitivo eccezionale e la portata del millesimo 2008 gli conferisce anche il carattere di vino a tutto pasto, che accompagna con gioia i piatti autentici, delicati e armoniosi delle feste, come l'astice, la spigola, l'halibut, che verranno esaltati dalle bollicine di Amour de Deutz.

**AMOUR DE DEUTZ ROSÉ 2008**

*Note di Degustazione*
Il colore e` scintillante e di un delicato oro rosa. Il perlage è fine, vivace e regolare, con un cordone di spuma vibrante e gioioso. Molto espressivo e intrigante, il naso svela aromi delicati di piccoli frutti rossi e neri, ravvivati da un'elegante nota di vaniglia. In bocca, note di fragola, lampone e ribes. Elegante, preciso e prelibato, il finale ha una buona lunghezza.

*Composizione della Cuvée*
La cuvée Amour de Deutz Rosé 2008 e` elaborata principalmente a partire da Pinot Nero (64%) dai territori di Ay, Verzenay Ambonnay e Bouzy e da Chardonnay (36%) dei cru di Avize e Le Mesnilsur-Oger. Il colore rosato del vino è dovuto all'apporto, al momento dell'assemblaggio, del 9% di un grande Pinot Nero vinificato in rosso, elaborato da Deutz partendo da parcelle di vecchie viti della costa di Ay e di Mareuil-sur-Ay.

*Abbinamenti consigliati*
Aperitivo d’eccezione, sa accompagnare piatti autentici, armoniosi, e addirittura speziati, sposando felicemente un astice alla griglia o le carni raffinate e delicate di pesci di pregio come la triglia di scoglio o il San Pietro.

Il "Trio de Prestige" di Deutz è proposto in una confezione di 3 bottiglie di grandi champagne da 37,5cl ciascuna, che riflettono tutta l’esperienza, il saper fare e la passione della Maison Deutz. Un regalo di gran classe per appassionati e fini degustatori ma anche il modo migliore e più conveniente di avvicinarsi, senza troppo impegno, al top di gamma.

www.dec.it