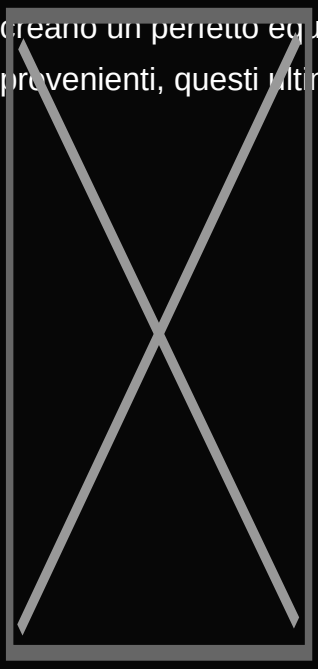
Deutz Brut Classic, bollicine speciali per arricchire la Pasqua

champagne-deutz-brut-classic-2dd5f7bf

Il tradizionale e ricco pranzo pasquale è l’occasione per ritrovarsi in famiglia attorno alla tavola per festeggiare questa importante ricorrenza. Attimi gioiosi che meritano di essere accompagnati dalle bollicine d’autore firmate DEUTZ, la Maison di Champagne fondata nel 1838 che ci regala strepitose creazioni del suoi Maestri Vignaioli capaci di dare vita a veri e propri capolavori di altissima qualità.

Primo fra tutti il Brut Classic, la più classica delle cuvée DEUTZ che trae la sua armonia da tre varietà di vitigni che intervengono in parti uguali nell’assemblaggio. Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay creano un perfetto equilibrio grazie all’attenta selezione dei vigneti e alla qualità delle uve e dei mosti provenienti, questi ultimi, perlopiù dalla prima torchiatura di Grands Crus e Premiers Crus.



Nella creazione del Brut Classic DEUTZ sono utilizzate differenti annate di vendemmia. Ogni anno, infatti, una proporzione di vini di riserva che varia dal 20% al 40% viene incorporata alla cuvée per assicurare gli altissimi standard qualitativi della Maison francese. Il risultato

è un grande Champagne, dal color oro piuttosto sostenuto per un naso di espressione fine e complessa: dapprima floreale - biancospino e fiori bianchi - e quindi ricca di profumi di pane tostato, di pasta di mandorle e di frutta matura.

L’assaggio è avvolgente, pulito, sostenuto da un’ottima bollicina di grandissima finezza, firma inequivocabile di DEUTZ, e caratteristica dei vini che hanno goduto di una lunghissima maturazione sui lieviti. Questo Brut Classic associa pienamente la freschezza dello Chardonnay, la morbidezza del Pinot e una raffinata vinosità. Lo svolgimento complessivo è molto gustoso, con un’ottima tenuta del palato, con una consistenza che ricorda la seta. Finisce elegante, ancora fruttato, con una nota molto persistente.

Il Brut Classic DEUTZ si sposa perfettamente con un pranzo di Pasqua ricco e variato grazie alla sua estrema ecletticità. È ideale come aperitivo, è ottimo per accompagnare pesci con salse (è irresistibile con un salmone, un rombo o un San Pietro), pesce crudo, crostacei.