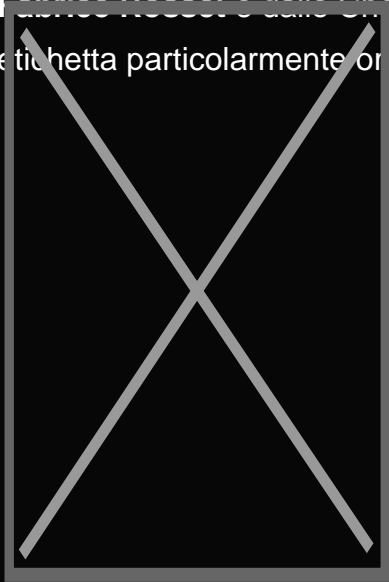


Champagne Deutz e D&C, Hommage à William Deutz 2012 La Côte Glacière

deutz-d555b65e

La **Maison Deutz** ha recentemente presentato la versione Meurtet del suo “**Hommage**” a **William Deutz**. Oggi, un secondo Millesimato 2012, anch'esso prodotto in una edizione limitata di sole **800 bottiglie**, delizia gli appassionati della prestigiosa Maison francese nata nel 1838 e distribuita in Italia in esclusiva da **D&C**.

Hommage 2012 La Côte Glacière è un eccellente Blanc de Noirs 100% Pinot Nero “Pure Ay”, la cui peculiarità è di essere stato prodotto con uve provenienti esclusivamente dalla storica parcella di La Côte Glacière. Un vino raro e straordinario, ideato e fortemente voluto dal Presidente di Deutz, ~~Fabrice Recost~~ e dallo Chef de cave **Michel Davesne**, in una “Limited edition” caratterizzata da una etichetta particolarmente originale ed elegante, dove predomina un raffinato color blu cobalto.



Note di degustazione - Straordinaria raffinatezza, bollicine finissime e

uniformi, un colore di una delicata tonalità dorata dalle lievi sfumature ramate: Champagne Deutz Hommage 2012 La Côte Glacière ha un naso molto espressivo che riflette magnificamente l'esposizione a sud di cui godono le uve. E' un vino di grande personalità grazie all'impronta lasciata

dagli aromi floreali e di frutta matura - fiori di lillà, pere e pesche su tutti - con la promessa di note esotiche e mielose.

Al palato mostra una generosità seducente e una grande nobiltà che derivano dal perfetto equilibrio tra purezza e complessità, armonia e pura eleganza. Il finale è ricco e suggerisce al raffinato amante dello Champagne che Hommage 2012 La Côte Glacière è un vino da lungo invecchiamento in cantina.

Composizione della Cuvée - Prodotto esclusivamente con uve Pinot Nero di Aÿ, coltivate nella parcella di La Côte Glacière (100%).

Abbinamenti consigliati - Hommage 2012 La Côte Glacière è la scelta ideale per un aperitivo elegante o per accompagnare un menu gourmet a base di aragosta alla griglia, carpacci di tonno, pernice arrosto o formaggi a pasta molle. Si abbina alla perfezione anche con le ricette piccanti della tradizione asiatica.

Prezzo al pubblico consigliato: Champagne Deutz Hommage 2012 La Côte Glacière, astuccio 75 cl, € 133,50.