

Champagne Deutz, Brut Rosé

**Région viticole**

France, Champagne

Cépage(s)

100% Pinot noir

Notes de dégustation**Apparence**

La robe topaze s'orne de beaux reflets cuivrés.

Nez

Le nez évoque un parcours aromatique au pays des épices et des jardins peuplés de fraises, framboises, mûres et groseilles à maquereaux.

Palais

Doté d'une belle expression aromatique, le vin délivre en bouche les mêmes saveurs qu'au nez agrémentées de notes de fruits confits.

Finale

La finale étonnamment fruitée est emblématique du seul cépage dont est issu le vin: le pinot noir.

Vin et mets

Champagne de repas par excellence, il sera le parfait complice d'un saumon aux champignons, d'un carpaccio de boeuf, d'un canard aux aïelles, d'un carré d'agneau et de certains fromages frais (Chaource, Brillat Savarin...).

Terroir

Fondée en 1838, la maison Deutz s'est développée au fil de cinq générations de la même famille et a acquis dès la fin du XIXème siècle une réputation de premier ordre en France et sur les lointains marchés d'exportation.