



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Deutz Brut Classic

## Morbido e minerale

**Svinando****La Vigna****Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.****Il Vino****Tipologia** Vino Champagne**Provenienza** Francia**Uve** I Brut Classic nasce dalla qualità delle uve, dall'ampia gamma dei vigneti selezionati (tra 20 e 30), tutti situati nella Marna, e dal giusto equilibrio tra i tre grandi vitigni della regione Champagne: Pinot Nero (1/3), Pinot Meunier (1/3) e Chardonnay (**Gradazione** 12% vol**Temp. Servizio** 10 gradi**Quando Berlo**  
**Abbinamento** Aperitivo**Vinificazione****Sensazioni**

Partiamo dicendo che quello proposto qui non è uno Champagne qualsiasi. Si tratta, infatti, dell'etichetta più celebre e rappresentativa della Maison Deutz. Stiamo parlando dello Champagne Brut Classic, definito "sinonimo di affidabilità e sicurezza". È ottenuto da un sapiente blend dei tre vitigni tipici della regione, Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, utilizzati in questo caso pressoché in egual misura. Le uve vengono selezionate dai diversi cru aziendali situati nei pressi di Ay. Dopo la vendemmia a mano e il conferimento in cantina, i mosti vengono fatti fermentare in acciaio, compresa la fermentazione malolattica. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino viene lasciato riposare per circa 36 mesi sui lieviti in cantina. Solo a quel punto, dopo la sboccatura, lo Champagne è pronto per essere messo sul mercato. Il risultato è un bellissimo calice caratterizzato da un colore dorato intenso, impreziosito da un abbondante e fine perlage. Al naso, lo Champagne Brut Classic Deutz esprime sentori morbidi e minerali con tonalità fruttate e floreali, e piccoli richiami al mondo della pasticceria e della panetteria. In bocca, infine, è caratterizzato da una vibrante freschezza che guida un assaggio gradevole e setoso. È la bottiglia da stappare per accompagnare un'intera cena a base di pesce. Ottimo con la tartare di salmone, ma anche con primi e secondi delicati. Perfetto, per esempio, con delle linguine all'astice.

Come sempre affascinante, la storia della Maison Deutz ebbe inizio nel 1838. Ci troviamo ad Ay, uno dei villaggi più caratteristici della regione della Champagne. William Deutz e Pierre Geldermann, provenienti da Aquisgrana, in Germania, si stabilirono qui con l'obiettivo dichiarato di produrre grandi vini (e ci mancherebbe altro), a partire da vigneti particolarmente vocati. Per questo nello stesso anno acquistarono una prima parcella di terreno ed iniziarono a produrre uva, vinificandola nella loro cantina. William Deutz, esperto nella coltivazione e nella vinificazione, aveva avuto una passata esperienza in Bollinger. Pierre Geldermann, invece, si occupava dell'aspetto finanziario e commerciale della Maison. Con il passare degli anni, Maison Deutz ha ampliato la propria attività, acquisendo nuovi cru, sia nei dintorni di Ay, sia nella Côte des Blancs. Oggi produce circa 600.000 bottiglie all'anno, partendo sia da vigne di proprietà, sia acquistando uve da coltivatori locali di provata esperienza, in grado cioè di garantire un'impeccabile qualità del loro prodotto. Maison Deutz ha ceduto parte del suo capitale, circa il 60%, a Louis Roederer che ha assicurato nuovi importanti investimenti e una profonda ristrutturazione della cantina, che oggi è super moderna, tecnologie all'avanguardia. Per la delicata fase di maturazione, però, i vini vengono ancora oggi posti nella bella cantina che si sviluppa interamente sotto il livello del terreno, fino a 60 metri di profondità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821