

<http://www.klwines.com/detail.asp?sku=100134>



Deutz "Brut Classic" Champagne

90 points Wine Enthusiast: "A finely crafted Champagne in Deutz's signature creamy, ethereal style. It floats across the palate, bringing fresh white stone fruit, crispened with grapefruit, lime and a delicate aperitif character." (12/09) And from Wine Spectator: "A fresh and floral Champagne, featuring firm acidity and hints of lemon pastry, acacia blossom and spice. The moderate finish has a light chalky flavor. Drink now." (11/10) Maison Deutz is located in the world-famous village of Ay at the base of the chalky Montagne de Reims. Ay (pronounced I - E) is one of the oldest sparkling wine producing villages in Champagne and long enjoyed Papal and Royal patronage. Champagne Deutz was founded in 1838 as Deutz & Geldermann. The two were immigrants from Napoleonic Prussia. Geldermann, a Champagne salesman, and Deutz, a negociant. This wine is composed of even parts Chardonnay, Pinot Noir and Meunier which are all fermented in stainless steel and put through full malolactic. On the nose, the wine is rich with yeasty, bready notes. On the palate, the initial impression is of red fruits which then turns into crisp citrus and honey notes. The finish is crisp and clean.

Price: **\$39.99**

http://secure.ciashop.com.br/loja/product.asp?store=104075&template_id=13491&partner_id=1048&pf_id=21214&dept_id=3

Champagne Francês Deutz Brut Classic (750ml)

R\$215,70 Unidade



Robert Parker: 90 pontos

Região Produtora: Champagne

Gradação Alcoólica: 12.0%

Uvas: Pinot Noir (1/3); Pinot Meunier (1/3) e Chardonnay (1/3)

Viticultura:

O BRUT CLASSIC é um típico exemplo da 'assemblage' para manter ano após ano, uma qualidade e um estilo constantes. Todos os anos, uma proporção importante de vinhos provenientes de colheitas anteriores ditos 'vinhos de reserva' é incorporada à cuvée na proporção de 20 a 40% no intuito de alcançar esse objetivo. A harmonia do BRUT CLASSIC se deve a um excepcional envelhecimento de no mínimo 30 meses sobre borras, à qualidade de suas uvas (97% oriundas dos grandes crus champagneses), à seleção de tais crus (de 20 a 30), todos provenientes do coração da Marne, à utilização de vinhos de primeira pressão e ao justo equilíbrio entre as três grandes uvas da região de Champagne: PINOT NOIR (1/3); PINOT MEUNIER (1/3) e CHARDONNAY (1/3).

Menu Confiance do Restaurante Durski.

Jantar de aniversário em 13 de abril de 2011 com o G11.