FONDÉ EN 1838

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

BRUT VINTAGE
MILLESIME 2019

LA MAISON

Fondata nel 1838 ad Aÿ, l'unico villaggio classificato al 100% come Grand Cru per Pinot Noir e Chardonnay, la Maison è di proprietà della famiglia Rouzaud e produce champagne prevalentemente con uve provenienti da Grand cru e Premier cru; le cuvée affinano nelle cantine storiche scavati nel gesso, a trenta metri sottoterra, incondizioni naturali ottimali per offrire un equilibrio sottile tra potenza e raffinatezza.

ANNATA

Essenzialmente solare, il 2019 segna un anno caldo e anticipato. La vendemmia inizia già ad agosto, in condizioni sanitarie perfette. I grappoli, eccezionalmente maturi, mostrano un'alta concentrazione e un equilibrio naturale straordinario. Questo contesto climatico senza precedenti dà vita a vini ricchi e radiosi, al contempo solari e splendidamente freschi.

ASSEMBLAGGIO

Pinot Noir: 68% – Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzenay e Mareuil
Chardonnay: 32% – Avize, Villeneuve-Renneville e Vertus
100% Grands & Premiers Crus
Dosaggio: 6.5 gr/lt
60 mesi sui lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore presenta una luminosa tonalità dorata, esaltata da un leggero riflesso aranciato. Al naso, il carattere caldo e solare della vendemmia è immediatamente evidente. Frutti gialli maturi dominano, con nette note di susino, albicocca e pesca. A questo profilo fruttato generoso si aggiunge una delicata dimensione affumicata e speziata, che evoca il pepe e la paprika, portando profondità e complessità.
Al palato l'attacco si apre con una marcata freschezza, rapidamente seguita da una bella concentrazione di frutto. La consistenza avvolgente e strutturata evolve con precisione in strati successivi, guadagnando definizione fino a un finale pulito e succulento.