

# Deutz Blanc de Blancs

Champagne Deutz, Vintage



Huset Deutz & Geldermann er grundlagt af William Deutz og Pierre Geldermann i 1838 i byen Ay i Champagne.

William Deutz og Pierre Geldermann lagde fra starten en linie, hvor kvaliteten var det primære, en linie, der siden er blevet fulgt op af den nuværende direktør André Lallier, oldebarn af William Deutz.

Således har Deutz, siden grundlæggelsen af "Syndicat des Grandes Marques de Champagne" i 1882, været et aktivt medlem af denne eksklusive organisation bestående af de 20 bedste huse, kendt for deres kvalitet i både Frankrig og resten af verden, hvor der nydes luksuschampagner.

Samtlige vine produceres med største omhu. Alle champagner produceres udelukkende af most fra første pres. Huset Deutz nægter at indføre masseproduktionsmetoder, idet man anser dem for uforenelige med det traditionelle håndværk, der er nødvendigt til fremstilling af store champagner.

Med Louis Roederers overtagelse af Maison Deutz i 1993 fik man tilført den nødvendige kapital, der sikrer, at man til stadighed kan lave Champagne af en kvalitet, der retfærdiggør Deutz' position blandt de allerbedste huse i Champagne.

Champagne Deutz Blanc de Blancs er en af husets prestigechampagner. Druerne kommer udelukkende fra de tre Champagnebyer Le Mesnil sur Oger, der er beliggende i kommunen Montagne de Reims, samt Avize og Le Mesnil sur Oger, der ligger i Côtes des Blanc.

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Champagne

**Leverandør**  
Champagne Deutz

**Type/Farve**  
Champagne/mousserende

**Smagekommentarer**  
Farven er lys gylden med et let grønligt skær. Duften har nuancer af frugt, mineraler, blomster og lemon, tilsat meget lette toner af krydderier. Smagen er sprød og elegant med lette toner af honning.

**Vinifikation**  
Fremstillet efter champagnemetoden med most fra første pres. Vinen filtreres, og flasken lagres 5-6 år, før den frigives til salg.

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Fisk - lys  
Skaldyr

**100% Chardonnay**

**Årgang**  
2007

**Lagringspotentiale**  
1 - 2 år

**Proptype**  
Kork

**Dyrkning**  
Traditionel

**Alkohol**  
12,00%