

CHAMPAGNE PAUL DÉTHUNE GRAND CRU

Ambonnay - France

CERTIFICATIONS D'EXPLOITATION



Depuis 2013 :
Haute Valeur
Environnementale



Depuis 2016 :
Viticulture Durable
en Champagne



Depuis 2023 :
Vignoble certifié
biologique



100% Vegan
Friendly

BLANC DE NOIRS NV GRAND CRU

DOSAGE
EXTRA BRUT

5 g/L

CÉPAGE
PINOT NOIR

100%

VINIFICATION

Élevé et vinifié sous-bois : 33% en fûts de chêne champenois de 205 litres, 33% en foudres de chêne de 34 hectolitres et 34% de vins de réserve de plus de 40 années différentes issus de foudres de chêne.

DÉGUSTATION

La cuvée Blanc de Noirs NV arbore une robe à l'aspect lumineux et assez fluide, de couleur or jaune pâle à effet laqué, avec des reflets jaune paille et profonds dans le verre.

Le premier nez se montre délicat, évoquant des notes boisées légères et toastées en harmonie avec des notes d'orange et d'abricot, relayées par des odeurs de biscuit, de framboise, de coing, de pomme chaude. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de pêche de vigne, de cumin, de quetsche, de figue fraîche, avec des accents de cassis, de réglisse noire et de baie de sureau.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. La cuvée Blanc de Noirs NV développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec de la résonance calcaire et fruitée. Le travail sous-bois rehausse la respiration fruitée du Champagne en équilibre avec une fraîcheur élancée et intégrée. Le dosage soigné permet d'apprécier la patine boisée et de fondre une finale pulpeuse, pleine de sève et de délicate vinosité.

FLACONNAGE

Bouteille (75 cl)

ACCORDS CONSEILLÉS

- Foie gras poivré,
- Émincé de magret de canard, julienne de mangue à la coriandre, mousseline butternut,
- Médaillon de veau, grenailles et giroles sautées au beurre, jus réduit.



2 rue du Moulin
51150 AMBONNAY - FRANCE
Tél. : + 33 (0)3 26 57 01 88
info@champagne-dethune.com
www.champagne-dethune.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION