

# 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 LE BOUT DU CLOS MILLÉSIME 2018 GRAND CRU

**DOSAGE**  
EXTRA BRUT

5 g/L

**CÉPAGE**  
PINOT NOIR

100%

### VINIFICATION

Cuvée parcellaire « Le Bout du Clos », Ambonnay Grand Cru, Millésimée.

Date de vendange et de pressurage : 29 août 2018.

Mise en cave : 26 avril 2019.

Élevée et vinifiée sous-bois, en fûts de chêne champenois de 205 litres.

Sans filtration. Passage au froid naturel.

Vignes de plus de 50 ans. Parcelle enherbée (H.V.E).

### DÉGUSTATION

La cuvée parcellaire Blanc de Noirs Le Bout du Clos Millésime 2018 arbore une robe teintée d'un or jaune à nuance cuivrée, avec des reflets jaune paille et profonds dans le verre.

Le premier nez montre de l'élégance et de l'appétence. Aux notes flatteuses de pêche, d'orange, de pain toasté et d'épices douces, se joignent des odeurs plus fraîches de craie humide, d'algue, de pomelo, d'abricot. À l'aération, le Champagne révèle des notes de cassis, de mûre, de framboise, de miel, de coing, de caramel au lait, d'amande.

Le contact en bouche est frais avec une effervescence crémeuse. La cuvée parcellaire Blanc de Noirs Le Bout du Clos Millésime 2018 développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité de fruits charnus juste tendue. La lecture crayeuse s'affiche en milieu de bouche, conférant de la franchise et de l'allonge en bouche, avec un côté détendu qui permet à la substance fruitée de se déployer.

La générosité fruitée liée au millésime est bien contenue par le travail sous bois, permettant d'associer un bloc harmonieux à une finale élancée bien juteuse et de caractère.

### FLACONNAGE

Bouteille (75 cl)

### ACCORDS CONSEILLÉS

- Gravlax de saumon, chantilly de soja,
- Filet de bar mariné huile d'olive, risotto aux pois croquants et julienne de légumes,
- Wok de gambas et nouilles sautées aux légumes façon Thaï,
- Ballotine de volaille, risotto au parmesan et éclats de morilles,
- Oeuf cocotte, comté, chiffonnade de jambon à l'os, mouillette au beurre salé,
- Tataki de bœuf à l'asiatique et nouilles soba.



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

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