

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

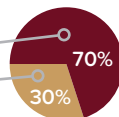


100% Vegan
Friendly

BRUT GRAND CRU

DOSAGE
BRUT
9 g/L

CÉPAGES
PINOT NOIR
CHARDONNAY



VINIFICATION

Vinification en cuves inox à 80% et 20% en foudres et fûts de chêne. Entre 30 et 50% de vins de réserve élevés en foudres de chêne.

DÉGUSTATION

La cuvée Brut arbore une robe à l'aspect lumineux, santé et assez fluide, de couleur or jaune avec des reflets jaune paille clair et d'un bel éclat.

Le premier nez se montre séducteur par son registre pâtissier évoquant des notes de beurre, de miel d'acacia, d'amande grillée, de brioche, de pâte de coing, avec des parfums de chèvrefeuille, de bouton d'or. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de pain grillé, de réglisse, de cassis, de cerise, de jasmin, de poire confite, de raisin sec, de grenade, d'épices douces.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La cuvée Brut développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse rose. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec une bonne envergure tactile. Le vin déploie dans le palais sa jutosité et ses matières sèches, avec délicatesse et assurance, jouant à la fois la partition d'un fruit riche et fringant comme celle d'un fruit profond aux arômes d'évolution, apanage des vins de réserve. L'ensemble finement dosé anime une finale plus gourmande, délivrant une certaine vinosité en phase avec la fraîcheur élancée et le retour d'arômes fruités et pâtissiers.

FLACONNAGE

Demi-bouteille (37,5 cl) • Bouteille (75 cl) • Magnum (150 cl) • Jéroboam (300 cl) • Matusalem (600 cl) : Vinifié dans le flacon final, pas de transvasage. Pendant un minimum de 5 années.

ACCORDS CONSEILLÉS

• Foie gras frais poêlé, purée de panais et chips de pain d'épices.



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