

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

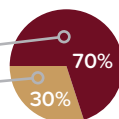


100% Vegan
Friendly

BRUT NATURE GRAND CRU

DOSAGE
NATURE
0 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

Avec sa robe lumineuse or jaune pâle aux reflets jaune paille clair, la cuvée Brut Nature exprime au nez la fraîcheur des fruits (abricot, fraise et pêche de vigne) associée à des notes de chèvre-feuille, de bouton d'or et d'acacia.

Son attaque, nette et fraîche, livre une effervescence crémeuse et fondue. Une matière fruitée pulpeuse et croquante se développe en bouche, soutenue par une acidité citronnée.

Le milieu de bouche est soutenu par une minéralité crémeuse à nuances argileuses qui confère franchise et salinité. Une multitude de nuances aromatiques fruitées et minérales se développent sur le palais, préservant une finale marquée par un croquant de fruits frais.

FLACONNAGE

Demi-bouteille (37,5 cl) • Bouteille (75 cl) • Magnum (150 cl)

ACCORDS CONSEILLÉS

- Saumon mariné au pomelo,
- Crevettes roses marinées au thym-citron et poivre de Timut,
- Coques gratinées,
- Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu et fleurs de sel,
- Bar poché et sauce crémée aux zestes de citron confit,
- Aumônière de colin et julienne de poireaux confits,
- Ceviche de dorade,
- Tartare de colin et de saumon à la ciboulette et écume d'huîtres,
- Carpaccio de bœuf au pamplemousse et poivre de Timut.



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