

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

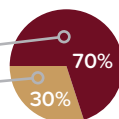


100% Vegan
Friendly

EXTRA BRUT GRAND CRU

DOSAGE
EXTRA BRUT
5 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 Extra-Brut se présente avec une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune pâle et profonds dans le verre. L'annonce d'un vin frais et nuancé.

Le premier nez se montre subtil, à la fois aérien et fruité, évoquant des notes de craie humide, de cassis, de framboise, de fleurs de chèvrefeuille, d'abricot, de pomelo, de réglisse. L'aération permet de révéler des notes de citronnelle, de fraise des bois, d'amande, de grenade, de miel de sureau, de compote de coing, de noix de cajou, de tournesol, de fleurs séchées.

Le contact dans le palais est net et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. La cuvée Extra-Brut développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée, de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la fraîcheur et de l'allonge au palais. L'ensemble, finement dosé, exprime de la profondeur avec une certaine vinosité joliment relevée et à la fois équilibrée par la remarquable fraîcheur du vin, tant par son caractère minéral que par sa substance fruitée.

La finale se montre ainsi bien élancée et se ponctue par un fondant élégant et racé.

FLACONNAGE

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

ACCORDS CONSEILLÉS

- Tartare de bœuf,
- Suprêmes de pintade aux châtaignes et chou kale,
- Rôti de veau et patates douces relevées,
- Suprêmes de pintade rôtis et fricassée de légumes confits,
- Gambas marinées à la Thaï.



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