

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

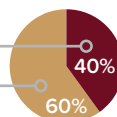


100% Vegan
Friendly

MILLÉSIME 2015 GRAND CRU

DOSAGE
EXTRA BRUT
5 g/L

CÉPAGES
PINOT NOIR
CHARDONNAY



VINIFICATION

Fidèle à la méthode de vinification particulière sous-bois de la Maison Paul Déthune, le Millésime 2015 est élevé et vinifié en foudres de chêne de 34 hl. Il repose dans les caves de la Maison pendant 10 années minimum. Il est dégorgé 6 mois avant sa première commercialisation.

DÉGUSTATION

Le Millésime 2015 arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune pâle soutenu nuancés de vert.

Le premier nez se montre franc et précis, exprimant un registre fruité rappelant des notes de cassis frais, de cerise, de mûre, de citron, d'amande grillée, relevées par la menthe poivrée et une craie rocheuse. L'aération du Champagne permet d'ajouter au plaisir des notes de réglisse Carensac, d'iode, de pêche de vigne, de noisette, de beurre, de pomme rouge, de framboise, de fraise des bois, de grenade, de pain grillé, d'épices douces.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse. Le Millésime 2015 développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée et de pomelo, juste tendue. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais avec de la résonance fruitée et calcaire. La fusion des substances fruitées et minérales est totale, gratifiant d'une sensation nette et intense qui fait écho à la concentration et à l'harmonie de ce Millésime d'exception. Le dosage permet d'accompagner une finale fruitée et crayeuse, dont la sapidité, le volume et la texture, signent un parcours de dégustation racé et raffiné.

FLACONNAGE

Bouteille (75 cl)

ACCORDS CONSEILLÉS

- Gnocchis de pommes de terre aux truffes d'été, copeaux de Pata Negra,
- Filet de cabillaud au beurre salé en crumble d'amandes, légumes de saison,
- Salade de pousses d'épinard, queue de langouste, avocat et oignon rouge,
- Porc cuit deux fois (Hoi Ko Ro) en version japonaise,
- Aiguillettes de canard aux cèpes, écrasé de patates douces au poivre,
- Filet de boeuf planché et sauce morilles,
- Carré d'agneau au romarin sur légumes confits, sauce au basilic,
- Cantal affiné entre-deux, tomme de montagne.



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