

# 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

## RATAFIA CHAMPENOIS

CÉPAGE  
PINOT NOIR

100%

### VINIFICATION

Fusion du Pinot Noir (cépage noir) et de l'alcool, le Ratafia Champenois de Paul Déthune est le symbole d'un savoir-faire traditionnel. Élevée en fûts et clarifiée à l'argile, cette liqueur laisse entrevoir un univers éthéré, aux sensations fruitées et aux parfums d'agrumes confits.

### DÉGUSTATION

Au nez, une première sensation vient exprimer des arômes de fraises confites, de fleurs d'oranger, de quetsches, de pruneaux, de cuir, de figes et de miel.

Elle évolue après quelques minutes vers des notes plus automnales, grillées et épicées (avec le cumin et le pain d'épices), d'amandes confites et macérées, de caramel au beurre salé, de réglisse, d'abricots, de cerises, de reines-claude et de pommes Tatin.

En bouche, l'attaque est tendre et fraîche. Le Ratafia Champenois développe une matière fruitée, charnue et agréablement confite, gardant un croquant soutenu par une acidité de pomelo bien tendue.

L'ensemble est élégant, orchestré par une patine qui confère du gras et de la légèreté au sucre. L'équilibre est prolongé lors d'une finale concentrée et fraîche, dotée d'un retour aromatique riche et aérien avec des notes d'épices et d'agrumes confits.

### FLACONNAGE

Bouteille (50 cl)

### ACCORDS CONSEILLÉS

- Foie gras frais et gelée de Ratafia de Champagne à la truffe,
- Magret de canard laqué au soja et au caramel,
- Chapon laqué au soja et au Ratafia, farci aux châtaignes et aux figes,
- Tarte Tatin aux pommes ou aux mangues,
- Financiers aux amandes et coulis de caramel au beurre salé.



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