

CHAMPAGNE  
PAUL DÉTHUNE  
*Propriétaire - Récoltant*  
GRAND CRU  
À AMBONNAY

BRUT GRAND CRU  
AMBONNAY



**CÉPAGES:**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**SOL:**

Argile et craie

**VINIFICATION/ ELEVAGE:**

30 à 50% de vins de réserve d'une période de 40 années différentes, élevés et vinifiés en bois et en fûts de chêne de 34 hectolitres

**DEGUSTATION:**

Frais et floral. Des saveurs de chèvrefeuille, de bergamote et de blé mûr sont suivies d'un miel délicat et crémeux en finale. Magnifiquement riche et crémeux. Beaucoup de brioche riche et de notes de pain et de pain grillé. Doux et corsé. Superbe Champagne d'une fantastique maison indépendante.

**GRAPE VARIETIES:**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

**SOIL:**

Clay and chalk

**VINIFICATION/AGEING:**

30 to 50% of reserve wines from a period of 40 different years, aged and vinified in wood and in oak casks of 34 hectoliters

**TASTING:**

Fresh and floral. Flavours of honeysuckle, bergamot and ripe wheat are followed by a delicate, creamy honey on the finish. Gorgeously rich and creamy. Plenty of rich brioche and bready, toasty notes. Smooth and full bodied. Superb Champagne from a fantastic independent house.