

CHAMPAGNE PAUL DÉTHUNE

Propriétaire - Récoltant
GRAND CRU
À AMBONNAY

Champagne Blanc de Noirs Grand Cru Brut



CÉPAGES

100% Pinot Noir

SOL

Argile et craie

VIGNIFICATION / ÉLEVAGE

33% en fûts de chêne champenois de 205 litres, 33% en foudres de chêne de 34 hl et 34% de vins de réserve de plus de 40 années différentes issus de foudres de chêne.

DÉGUSTATION

Oeil: Robe lumineuse et fluide, or jaune pâle à effet laqué, reflets jaune paille et profonds

Nez: Notes boisées légères et toastées, orange, abricot, biscuit, framboise, coing, pomme chaude.

Bouche: Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse, matière fruitée pulpeuse et enrobée, acidité de pomelo, fruits charnus, minéralité crayeuse, franchise, salinité iodée, résonance calcaire et fruitée.

Accord mets et vins: Foie gras poivré, émincé de magret de canard, julienne de mangue à la coriandre, mousseline butternut, médaillon de veau, grenailles et girolles sautées au beurre, jus réduit.

GRAPE VARIETIES

100% Pinot Noir

SOIL

Clay and chalk

VINIFICATION / AGEING

33% in 205-liter Champagne oak barrels, 33% in 34 hl oak tuns and 34% of reserve wine from a period of 40 different years aged and vinified in oak tuns

TASTING

Eye: Bright and fairly fluid color, pale yellow gold with a lacquered effect, deep straw yellow reflections

Nose: Toasted woody notes, orange, apricot, biscuit, raspberry, quince, warm apple.

Mouth: Supple and fresh attack, creamy effervescence, pulpy and coated fruity substance, acidity of grapefruit, fleshy fruits, chalky minerality, frankness, iodine salinity, fruity and calcareous resonance.

Food and wine pairing: Peppered foie gras, Sliced duck breast, mango julienne with coriander, butternut-orange mousseline, Veal medallion, grenailles and chanterelles sautéed in butter, reduced jus.