

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

Champagne Grand Cru  
 Brut Rose



**CÉPAGES**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**SOL**

Argile et craie

**VIGNIFICATION / ÉLEVAGE**

30 à 50% de vins de réserve de plus de 40 années différentes, élevés et vinifiés sous-bois, en foudres de chêne de 34 hectolitres

**DÉGUSTATION**

**Oeil:** Robe lumineuse et fluide, rose fraise pâle, reflets rose orangé pâle

**Nez:** Un bouquet de fraise confite, fraise Tagada, liqueur de framboise, cerise griotte, orange sanguine

**Bouche:** Attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue, matière fruitée pulpeuse et éclatante, acidité citronnée, pamplemousse, minéralité argilo-crayeuse, franchise, volume fruité, salinité iodée, résonance calcaire

**Accord mets et vins:** Pavé de thon rouge mi-cuit mariné au poivre Timut et mousseline de patate douce, Carpaccio de boeuf, pesto de roquette, copeaux de parmesan, Lingot de foie gras de canard aux griottes, croustille de pain, marmelade et gelée cerise, Tiramisu aux fraises et aux biscuits roses de Reims.

**GRAPE VARIETIES**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**SOIL**

Clay and chalk

**VINIFICATION / AGEING**

30 to 50% of reserve wine from a period of 40 different years, aged and vinified in wood, in 34 hl oak tuns

**TASTING**

**Eye:** Bright, fluid appearance, pale strawberry pink, pale orange-pink reflections

**Nose:** Candied strawberry, Tagada strawberry, raspberry liqueur, Morello cherry, blood orange.

**Mouth:** Supple and fresh attack, creamy effervescence, radiant fruity substance, acidity of lemon, grapefruit, chalky clay minerality, openness, fruity volume, iodized salinity, calcareous resonance

**Food and wine pairing:** Mi-cuit red tuna steak marinated in Timut pepper with a sweet potato mousseline, Beef Carpaccio, rocket pesto, parmesan shavings, Duck foie gras lingot with sour cherries, crispy bread, marmalade and cherry jelly, Tiramisu with strawberries and pink Reims biscuits.