

CHAMPAGNE  
PAUL DÉTHUNE  
AMBONNAY - FRANCE

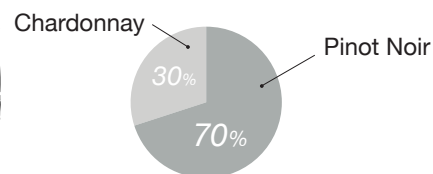
BRUT NATURE  
GRAND CRU

Dosage  
0 g/L

Vinification

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.

Cépages



Dégustation

Avec sa robe lumineuse or jaune pâle aux reflets jaune paille clair, la cuvée Brut Nature exprime au nez la fraîcheur des fruits (abricot, fraise et pêche de vigne) associée à des notes de chèvrefeuille, de bouton d'or et d'acacia.

Son attaque, nette et fraîche, livre une effervescence crémeuse et fondue. Une matière fruitée pulpeuse et croquante se développe en bouche, soutenue par une acidité citronnée. Le milieu de bouche est soutenu par une minéralité crémeuse à nuances argileuses qui confère franchise et salinité. Une multitude de nuances aromatiques fruitées et minérales se développent sur le palais, préservant une finale marquée par un croquant de fruits frais.

Accords mets | vin

- Saumon mariné au pomelo,
- Crevettes roses marinées au thym-citron et poivre de Timut,
- Coques gratinées,
- Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu et fleurs de sel,
- Bar poché et sauce crémée aux zestes de citron confit,
- Aumônière de colin et julienne de poireaux confits,
- Ceviche de dorade,
- Tartare de colin et de saumon à la ciboulette et écume d'huîtres,
- Carpaccio de boeuf au pamplemousse et poivre de Timut.

Flaconnages

Demi-bouteille (37,5 cl)  
Bouteille (75 cl)  
Magnum (150 cl)



GRAND CRU

★★★★

2, rue du Moulin - 51150 Ambonnay  
info@champagne-dethune.com | www.champagne-dethune.com

