

CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

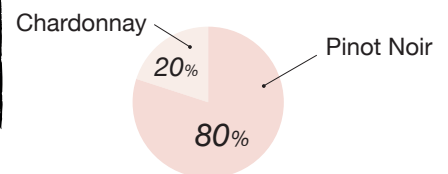
ROSÉ
GRAND CRU

Dosage
9 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

La cuvée Rosé arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur rose fraise pâle avec des reflets rose orangé pâle et d'un éclat profond dans le verre.

Le premier nez vous emporte dans un univers de confiserie et de pâtisserie par ses notes de fraise confite, de fraise Tagada, de liqueur de framboise, de cerise griotte, d'orange sanguine. L'aération du Champagne rehausse la sensation fruitée et la complète par des parfums de rose et de coquelicot relayées par des notes de craie tendre, de poire, de pamplemousse rose, de guimauve, de citron, de grenade.

Le premier contact dans le palais est souple et frais, avec une effervescence crémeuse et fondue. La cuvée Rosé développe une matière fruitée pulpeuse et éclatante, soutenue par une acidité citronnée et de pamplemousse, fraîche et intégrée. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère de la franchise, du volume fruité avec de la mâche, de la salinité iodée et de l'allonge dans le palais avec de la résonance calcaire. La formidable substance fruitée se déploie dans le palais avec une texture veloutée dont les aspérités affirment le caractère et relancent la fraîcheur en finale. L'ultime sensation oscille entre sucrosité fruitée et caresse sensuelle.

Accords mets | vin

- 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.

Références

- Guide des Vins Hachette 2019-2020,
- Guide Champagne Gault & Millau 2018-2019-2020,
- Guide Dussert-Gerber des Vins 2019-2020-2021,
- Guide des Vins Bettane & Desseave 2018-2019-2020,
- Guide Gilbert & Gaillard 2018-2019,
- The Champagne Guide Tyson Stelzer 2020-2021,
- Tom Stevenson - Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine,
- Richard Juhlin - Champagne Guide et Parfum de Champagne.

Flaconnages

Bouteille (75 cl).



GRAND CRU

★★★★

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

