

## DEMI-SEC · GRAND CRU

### Exploitation certifications



2013 :  
High Environmental  
Value



2016 :  
Sustainable  
Viticulture in  
Champagne



October 2022 :  
Certification  
organic farming



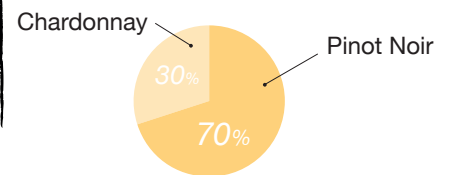
### Dosage

38 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

À l'oeil, la robe est jaune aux reflets verts mentholés.

Au nez, la pâte d'amande et la pistache se révèlent.

À la dégustation, les fruits blancs comme la banane, la noix de coco ou encore la mangue s'expriment, avant d'offrir une fraîcheur citronnée, fluide et crayeuse.

## Accords mets | vin

- Poires confites,
- Sorbet de poires à la menthe poivrée,
- Poisson façon sucré salé.

## Flaconnages

Bouteille (75 cl).



GRAND CRU

★★★★

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

