

EXTRA-BRUT · GRAND CRU

Exploitation certifications



2013 :
High Environmental
Value



2016 :
Sustainable
Viticulture in
Champagne



October 2022 :
Certification
organic farming



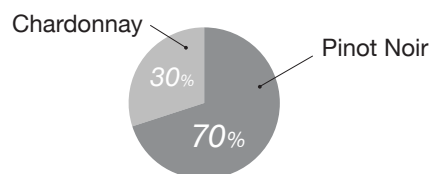
Dosage

5 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 Extra-Brut se présente avec une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune paille clair avec des reflets jaune pâle et profonds dans le verre. L'annonce d'un vin frais et nuancé.

Le premier nez se montre subtil, à la fois aérien et fruité, évoquant des notes de craie humide, de cassis, de framboise, de fleurs de chèvrefeuille, d'abricot, de pomelo, de réglisse. L'aération permet de révéler des notes de citronnelle, de fraise des bois, d'amande, de grenade, de miel de sureau, de compote de coing, de noix de cajou, de tournesol, de fleurs séchées.

Le contact dans le palais est net et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. La cuvée Extra-Brut développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée, de pomelo et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la fraîcheur et de l'allonge au palais. L'ensemble, finement dosé, exprime de la profondeur avec une certaine vinosité joliment relevée et à la fois équilibrée par la remarquable fraîcheur du vin, tant par son caractère minéral que par sa substance fruitée. La finale se montre ainsi bien élancée et se ponctue par un fondant élégant et racé.

Accords mets | vin

- Tartare de boeuf,
- Suprêmes de pintade aux châtaignes et chou kale,
- Rôti de veau et patates douces relevées,
- Suprêmes de pintade rôtis et fricassée de légumes confits,
- Gambas marinées à la Thaï.

Références

- Guide Champagne Gault & Millau 2019-2020-2021-2022,
- Guide Dussert-Gerber des Vins 2020-2021-2022,
- Guide des Vins Bettane & Desseauve 2019-2020,
- Guide Gilbert & Gaillard 2019-2021-2022,
- The Champagne Guide Tyson Stelzer 2020-2021.

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

