

ヴィンテージ2012 グラン・クリュ

動作証明書



2013:
高い環境価値



2016:
シャンパーニュ地方
における持続可能な
ブドウ栽培



2022年10月:
認証有機農業

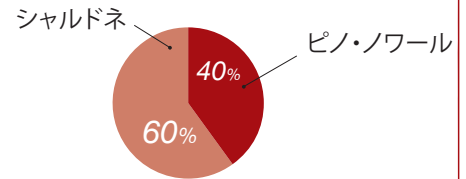


ドザージュ
エクストラ・ブリュット
5 g/L

醸造

メゾン・ポール・デテュンヌ独自の木樽醸造法に忠実に従ったこのミレジムは、32ヘクトリットル入りのオーク樽で醸造され熟成されています。最低10年間メゾンの地下室で休ませます。最初の販売の6ヶ月前に排出されます。

ブドウ品種



テイasting

シャンパーニュは明るく輝く滑らかなローブに包まれ、淡いイエローゴールド色にグリーンがかかった深く淡いイエローが反射しています。

最初の香りではペパーミントとロッキーチョコクのスパイスでアクセントを付けられたフレッシュカシス、チェリー、ブラックベリー、レモン、トースターモンドのノートを彷彿とさせるフルーティーな香りがストレートかつ明確に区別して感じられます。しばらくたってシャンパンが開くと、カレンサックの甘草、ヨード、赤桃、ヘーゼルナッツ、バター、赤リンゴ、ラズベリー、野生のイチゴ、ザクロ、トーストしたパン、甘いスパイスの陽気なノートがさらに加わります。

口に含んだとたんにクリーミーな発泡を感じ、口当たりはしなやかでフレッシュです。そして、味わいはレモンとポメロの酸味に支えられ、キリッとした果肉の歯ごたえのあるフルーティーさへと変化します。口中では、ストレートにヨードの塩気を感じさせる石灰質のミネラル分がオーケストラのように響き、フルーティーさも伴った味わいが長く続きます。フルーティーさとミネラル分の完全な融合により、この比類なきミレジムの濃厚さと調和に呼応するクリアでシャープな味わいになります。ドザージュが、フルーティーでありながら石灰質を感じさせる後味を伴わせ、その口当たりの良さ、ボリューム感、質感は、まさに洗練された正統派シャンパーニュです。

ワインとよく合う料理

- ・夏トリュフのポテトニョッキ、どんぐり黒足豚ハムの細切りスライス、サラダ野菜の若芽添え、
- ・タラの切り身の有塩バター焼きアーモンドフレークのクランブル添え、季節の野菜、
- ・ほうれん草若芽、ロブスターテール、アボカド、赤玉ねぎのサラダ、レモンとごま油添え、
- ・日本風回鍋肉(ホイコウロウ)、
- ・アヒルのささみとボルチーニ茸、サツマイモのエクラゼ マダガスカルペッパー風味、
- ・鴨胸肉と昔ながらの野菜のソテー、バルサミコ酢入グレービーソース添え、
- ・牛フィレスステーキ、モレルマッシュルームソース添え、
- ・低温調理の子牛テンドーロイン、野キノコとチーズマッシュポテト添え、
- ・ローズマリー風味子羊のあばら肉と野菜のコンフィ、バジルソース添え、
- ・長期熟成のカンタルチーズ、山間部のチーズなど。

ボトルのサイズ

4,003本(75 cl)



GRAND CRU

★★★★

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

