

ドゥミ・セック 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

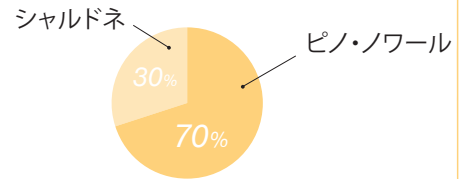


ドザージュ
38 g/L

醸造

40年以上の様々なリザーブワインの30~50%を使用した、34ヘクトリットルの大きなオーク樽による木樽醸造。

ブドウ品種



テイasting

ミントのような緑色に輝くゴールドの美しい色合い、マジパン(アーモンドをすりつぶしたお菓子)やピスタチオの香り。

バナナやココナツ、マンゴーといったトロピカルフルーツの香り豊かな味わいとともに、レモンのようなフレッシュさ、滑らかさ、そしてミネラル感が口中に広がります。

ワインとよく合う料理

- ・洋梨の砂糖漬け、
- ・ペパーミント入り梨のシャーベット、
- ・甘酸っぱい魚。

ボトルのサイズ

ボトル(普通サイズ)(75 cl)



GRAND CRU

★★★★

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

