



**THE
WINER**
makes it special



CHAMPAGNE PAUL DÉTHUNE AMBONNAY GRAND CRU BRUT ROSÉ N.V. 0,75L

SPECIFICATIES

Land van herkomst	Frankrijk
Druivenrassen	Chardonnay, Pinot Noir
Productiejaar	N.V.
Alcohol percentage	12,5%
Inhoud Fles	750 ml
Wijnhuis	Champagne Paul Déthune
Wijnstreek	Champagne
Smaakprofiel	Vol

PRODUCTINFORMATIE

Champagne Paul Déthune Ambonnay Grand Cru Brut Rosé is een verfijnde en karaktervolle Champagne uit Ambonnay Grand Cru. Deze rosé laat mooi zien waar het huis Paul Déthune voor staat: diepgang, spanning en een klassieke uitstraling, met rijp rood fruit, frisheid en veel precisie.

Wijngaarden: De wijn is afkomstig uit Ambonnay, een van de grote Grand Cru-dorpen van de Montagne de Reims en sterk verbonden met Pinot Noir. De blend bestaat uit 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay, aangevuld met 30 tot 50% reservewijnen uit meer dan 40 verschillende jaargangen. Dat geeft de wijn extra gelaagdheid, complexiteit en een duidelijke huisstijl.

Vinificatie: De basiswijnen worden gevinifieerd en opgevoed in eikenhouten cuves, wat zorgt voor extra textuur en diepgang. Daarna volgt de tweede gisting op fles en verdere rijping. De dosage ligt op 9 g/l, wat de wijn zijn evenwichtige, droge stijl geeft. Een aanvullende productsheet noemt een rijping van 24 maanden sur lattes.

Smaak: In de neus toont de wijn aroma's van gebak, gekonfijte aardbei, bloedsinaasappel, roos en klaproos. In de mond is hij fris, mineraal en fluweelzacht, met rood fruit, fijne spanning en een lange, elegante afdronk.

