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 Brut Rosé is een karaktervolle rosé Champagne uit het Grand Cru-dorp Ambonnay. De cuvée bestaat voornamelijk uit Pinot Noir, aangevuld met Chardonnay en een kleine hoeveelheid rode wijn voor de kleur en het fruitige karakter. Het ruime aandeel reservewijn geeft de Champagne extra diepgang, terwijl frisse zuren en een kalkrijke mineraliteit voor balans zorgen.

Wijngaarden: De druiven zijn afkomstig uit Ambonnay, een Grand Cru-dorp in de Montagne de Reims dat vooral bekendstaat om zijn Pinot Noir. De kalkrijke bodems en gunstige ligging dragen bij aan rijpe druiven met voldoende frisheid en structuur. De assemblage bestaat uit 80% Pinot Noir en 20% Chardonnay.

Vinificatie: De cuvée bevat 30 tot 50% reservewijn uit een verzameling die ongeveer veertig verschillende oogstjaren omvat. Deze reservewijnen worden gevinifieerd en bewaard in grote eikenhouten foeders van 34 hectoliter. Een kleine hoeveelheid rode wijn wordt aan de assemblage toegevoegd om de rosékleur en aroma's van rood fruit te verkrijgen. Na de tweede vergisting op fles rijpt de Champagne verder op de lie. De dosage bedraagt 9 gram per liter.

Smaak: In de geur komen gekonfijte aardbei, framboos, zure kers en bloedsinaasappel naar voren, aangevuld met rozen, grapefruit en een lichte krijttoon. De smaak is fris en fruitig, met een romige mou en levendige citruszuren. Tonen van rood fruit, roze grapefruit en een kalkrijke mineraliteit geven de wij spanning. De afdronk is lang, licht ziltig en verfijnd.