THE WINER
makes it special



CHAMPAGNE PAUL DÉTHUNE AMBONNAY GRAND CRU EXTRA BRUT 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	Krachtig, Kruidig

PRODUCTINFORMATIE

Champagne Paul Déthune Ambonnay Grand Cru Extra Brut is een verfijnde en karaktervolle Champagne uit Ambonnay Grand Cru. Deze cuvée laat mooi zien waar het huis Paul Déthune voor staat: diepgang, frisse spanning en een klassieke uitstraling, met veel precisie en een duidelijke expressie van het terroir van Ambonnay.

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 70% Pinot Noir en 30% Chardonnay, aangevuld met 30 tot 50% reservewijnen uit meer dan 40 verschillende jaargangen. Dat geeft de wijn extra gelaagdheid, complexiteit en een sterke huisstijl.

Vinificatie: De basiswijnen worden gevinifieerd en opgevoed in eikenhouten vaten, wat zorgt voor extra textuur en diepgang. Daarna volgt de tweede gisting op fles en verdere rijping, waardoor de wijn zowel frisheid als romigheid behoudt. De dosage ligt op 5 g/l, wat hem een droge en strakke stijl geeft.

Smaak: In de neus toont de wijn aroma's van nat krijt, zwarte bes, framboos, kamperfoelie, abrikoos, pomelo en zoethout. Met wat lucht komen daar nog tonen bij van citroengras, wilde aardbei, amandel, granaatappel, vlierbloesemhoning, kweepeer, cashew en gedroogde bloemen. In de mond is hij fris, rom en gelaagd, met veel spanning, verfijning en een lange, elegante afdronk.