

CHAMPAGNE PAUL DÉTHUNE LES CRAYÉRES AMBONNAY GRAND CRU MILLÉSIME 2016 0,75L

SPECIFICATIES

Druivenrassen	Pinot Noir
Alcohol percentage	12,5%
Smaakprofiel	Krachtig, Vol
Wijnhuis	Champagne Paul Déthune
Land van herkomst	Frankrijk
Wijnstreek	Champagne
Productiejaar	2016
Inhoud Fles	750 ml

PRODUCTINFORMATIE

Champagne Paul Déthune Les Crayères Ambonnay Grand Cru Millésime is een verfijnde en karaktervolle Champagne uit Ambonnay Grand Cru. Deze cuvée laat een pure en precieze kant van Pinot Noir zien, met veel diepgang, spanning en een uitgesproken terroirkarakter.

Wijngaarden: De wijn komt van één enkele wijngaard van ongeveer anderhalve hectare in Ambonnay, aangeplant met Pinot Noir. De stokken zijn meer dan 50 jaar oud.

Vinificatie: De druiven werden geoogst en geperst op 21 september 2016. De wijn werd op 26 april 2017 in de kelder gelegd en werd gevinifieerd en opgevoed in 205 liter grote Champenoise eikenhouten vaten. De cuvée is ongefilterd met een dosage is 5 g/l, wat zorgt voor een strakke en verfijnde extra brut-stijl.

Smaak: In het glas is dit een diepe en precieze Blanc de Noirs, waarin het fruit van Ambonnay veel diepte en elegantie krijgt. De stijl is krachtig maar verfijnd, met veel spanning, structuur en een lange, gelaagde afdronk.